“Bimby:

Ricette x la Pasta

“Bimby: 1
Ricette x la Pasta 1

"C'ERA UNA VOLTA" 5

SUGO ALLA PAPALINA 5
SPAGHETTI ALLA GRICIA 5
PISELLINI ALLA SEMPLICE 6
SPAGHETTI CACIO E PEPE 6
SCIAMBROTTI 7
RIGATONI ALL’AMATRICIANA 7
SUGO ALLE FAVE 8
SPAGHETTI VERDI 8

"IL LAZIO IN CUCINA" 9

SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE 9
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 9
SUGO DI ZUCCHINE ALLA MENTA 10
SPAGHETTI AJO E OJO 10
SPAGHETTI IN SALSA E RICOTTA 11
PIPE RIGATE IN INSALATA 11
RIGATONI ALLA PAJATA 12
SPAGHETTI DI MEZZANOTTE 12

"CARCIOFI & COMPANY" 13

PULIZIA DEI CARCIOFI 13
DELIZIA CON CARCIOFI 13
BAVETTE CON CARCIOFI E PANNA 14
PENNE AL SUGO DI CARCIOFI E TONNO 14
VERMICELLI ALLA ROMANA 15
SPAGHETTI AI CARCIOFI E ACCIUGHE 15
LINGUINE AI CARCIOFI E PECORINO 16

"PROFUMO … DIVINO" 17

PUTTANESCA ANTICA (quella vera) 17
RIGATONI ALLA NORCINA 17
FARFALLE AI CARCIOFI E PROSCIUTTO 18
SPAGHETTI PROFUMATI 18
PENNETTE CON PUNTE DI ASPARAGI 19

"PRIMIZIE DI STAGIONE" 20

PRIMAVERA 20
MACCHERONCINI STUZZICANTI 20
BUCATINI DI PRIMAVERA 20
LINGUINE AGLI ASPARAGI 21
SPAGHETTI UOVA E ZUCCHINE 21
ESTATE 22
SUGO ALLA SEASIDE 22
PENNE D'ESTATE 22
CAPRICCIO D'ESTATE 23
LUMACHE AI POMODORI E RUCOLA 23
AUTUNNO 24
SUGO DI SPECK E NOCI 24

SUGO CON VERZA E FUNGHI 24
PESCE DEL BOSCAIOLO 25
SUGO FUNGHI E BRESAOLA 25
INVERNO 26
SUGO SPECK E RADICCHIO 26
CHAMPIGNON ROSATI 26
SPAGHETTI AFFUMICATI 27
SUGO SPINACI E PROSCIUTTO 27

"PASTA PER OGNI OCCASIONE" 28

PAGLIA E FIENO AL CAVOLFIORE VERDE 28
PENNE AI PEPERONCINI VERDI DOLCI 28
CONCHIGLIETTE AI FAGIOLINI E RUCOLA 29
FARFALLE DEL PODERE 29
TORTIGLIONI CON POMODORI E CICORIA 30
ELICHE DELL'ORTOLANO 30
RIGATONI GAGLIARDI 31
TAGLIOLINI ALLE ROSE ROSA 31
VERMICELLI ALLA SIRACUSANA 32
SPAGHETTONI ALLA CORTE D'ASSISE 33
BAVETTE AL LIMONE 33
SPAGHETTI INFERNALI 34
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA 34
TRENETTE AI FIORI DI ZUCCA E ZAFFERANO 35

SUA MAESTA' LA PASTA 36

LINGUINE AI TOTANETTI ROSSI 36
TAGLIOLINI ARLECCHINO 36
RIGATONI DEL PIRATA 37
RUOTE FILANTI AI WURSTEL 37
FARFALLE SFIZIOSE 38
GNOCCHETTI SARDI AI CAPRINI E SALSICCIA 38
SUGO DEL SULTANO 38
FUSILLE E POLPETTINE 39
SUGO ALLE SETTE ERBE 40
SUGO AZZURRO 40

SAPORE DI MARE 41

NUVOLE AI CALAMARI E BOTTARGA 41
BAVETTE MARI E MONTI 41
LINGUINE AL RAGU' DI TRIGLIE 42
RIGATONI DEI "4 LADRONI" 42
LINGUINE CON SCORFANO E CILIEGINE 43
ZITI SALMONE E SPINACI 44
LINGUINE AL NERO DI SEPPIA 45
FARFALLE ALLE SEPPIE E ACCIUGHE 45
PASTA CON LE SARDE 46
TAGLIATELLE NERE AI GAMBERI E VONGOLE 46
SPAGHETTI AL CARTOCCIO 47
FUSILLI AL SUGO DI POLIPI 47
TAGLIOLINI VERDE ROSA 48
SPAGHETTINI AI GAMBERETTI E POMODORI CRUDI 48

PRIMI SUL FILO DEI SECONDI 49

SALSA AL LIMONE.. 49
SALSA A CRUDO.. 49
LINGUINE DOLCI-SALATE.. 49
SEDANINI AL GORGONZOLA.. 50
PESTO ALLE MANDORLE.. 50
BURRO SAVONESE.. 51
SALSA ALLO YOGURT.. 51
FARFALLE AI CAPPERI.. 51
SPAGHETTI ALLE UOVA E NOCI.. 52
MOZZARELLA CAPRICCIOSA.. 52

SEDUZIONI A LUME DI CANDELA.. 53

SUGO CON ARAGOSTA.. 53
SPAGHETTI GIALLI AL PROFUMO DI SCOGLIO.. 54
SUGO D'AGOSTO.. 55
SUGO DELL'AMORE.. 55
LINGUINE ALL'OSTRICA.. 56
FARFALLE AI GAMBERI E CURRY.. 56
SUGO AI TRE FORMAGGI E SEDANO.. 57
SUGO GAMBERETTI E FIORI DI ZUCCA.. 57
SUGO ALLA POLPA DI GRANCHIO.. 58
SUGO AFRODISIACO.. 58

"C'ERA UNA VOLTA"

SUGO ALLA PAPALINA

Ingredienti:
200 gr. di piselli sgranati freschi (o surgelati)
200 gr. di prosciutto crudo a listarelle
80 gr. di burro
1 pezzetto di cipolla
2 uova intere
80 gr. di parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Fate soffriggere nel boccale il burro e la cipolla per 3 min. a 100° vel. 4. Posizionate la farfalla, unite i piselli, poco sale, un misurino di acqua e lasciate cuocere per 20 min. a 100°, vel. 1: unite ora il prosciutto e lasciatelo insaporire per 2 min. a 100°, vel. 2. Versate il composto in una zuppiera, unite la pasta cotta al dente, ben scolata, e mescolate bene. Inserire subito nel boccale le uova con 2 cucchiai di parmigiano: 20 sec. vel. 6; versatele sulla pasta con il restante parmigiano e una spruzzata di pepe macinato. Mescolate bene e servite subito.
CONSIGLIO: per questo piatto di antica tradizione sono consigliate le fettuccine all'uovo. Se non avete piselli freschi, potete utilizzare quelli surgelati, lasciandoli prima parzialmente scongelare.

SPAGHETTI ALLA GRICIA

Ingredienti:
150 gr. Guanciale
40 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino rosso piccante
50 gr. di pecorino grattugiato

Procedimento: Tagliate il guanciale a dadini e mettetelo nel boccale con l'olio, l'aglio e il peperoncino. Fatelo rosolare bene: 10 min. a 100°, vel. 1. Scolate gli spaghetti in un piatto da portata caldo e conditeli con il soffritto dal quale avrete tolto l'aglio e il peperoncino. Spolverizzateli generosamente con il pecorino e gustate la forza del loro sapore.
VARIANTE: gli spaghetti si possono sostituire ottimamente con i bucatini. Il guanciale a piacere può essere sostituito con la salsiccia.

PISELLINI ALLA SEMPLICE

Ingredienti:
400 gr. di pisellini teneri sgranati (o surgelati)
2 cipolle novelle
70 gr. di olio extra vergine di oliva
pecorino grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Mettete nel boccale le cipolle e tritatele grossolanamente per 20 sec. a vel. 3. Aggiungete l'olio e fate soffriggere per 4 min. a 100° sempre a vel. 3. Posizionate la farfalla, unite i piselli e continuate a soffriggere per 3 min., a 100°, vel. 1: salate, aggiungete 2 misurini e mezzo di acqua (meglio se tiepida) e cuocete per 20 min. a 100°, vel. 1. A 2 min. dal termine della cottura, controllate il sale e aggiungete il pepe. Condite con questo semplice e delizioso sugo qualsiasi tipo di pasta: aggiungere il pecorino è facoltativo e dipende esclusivamente dal gusto personale.
CONSIGLIO: Se al termine della cottura il sugo si presentasse ancora un poco acquoso, togliete il misurino e continuate la cottura per altri 2 o 3 minuti.

SPAGHETTI CACIO E PEPE

Ingredienti:
100 gr. di cacio (pecorino romano)
pepe nero macinato al momento a piacere

Procedimento: Grattugiate il cacio nel Bimby, dando 2 o 3 colpi di Turbo e portando a vel. 9 per 30 sec. Dopo aver cotto gli spaghetti, scolateli, ma non troppo, in un piatto da portata caldo, Cospargeteli con il cacio grattugiato, mescolateli e serviteli lasciando che ognuno dei commensali si macini il pepe da solo, nella quantità desiderata. Nella sua semplicità è un grande piatto.

SCIAMBROTTI

Ingredienti:
400 gr. di cimette di broccoli romani (verdi)
300 gr. di pendette rigate
150 gr. di guanciale a dadini
150 gr. di porri
90 gr. di olio di oliva
50 gr. di pecorino grattugiato
pepe nero a piacere
sale q.b.

Procedimento: Mettete nel boccale 800 gr. di acqua e portatela a ebollizione: 12 min. a 100° vel. 1. Aggiungete il sale e le cimette di broccoli: 5 min. a 100°, vel. 1. Unite le pendette e lasciatele cuocere insieme ai broccoli per il tempo indicato sulla confezione. Potete utilizzare anche altri tipi di pasta corta come sedanini e ditaloni. Scolate pasta e broccoli, disponeteli in una pirofila da portata calda e copritela. Mettete ora nel boccale l'olio con il porro e tritatelo grossolanamente per 30 sec. a vel. 3; unite il guanciale e fate rosolare il tutto per 8 min. a 100°, vel. 1. Versate il soffritto sulla pasta e broccoli, mescolando bene. Spolverate con il pecorino, pepe macinato al momento e servite.

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti:
200 gr. guanciale a dadini
90 gr. olio d'oliva
1 cipolla piccola
600 gr. pomodori pelati sgocciolati o freschi
1 peperoncino piccante
pecorino grattuggiato a piacere
sale quanto basta.

Procedimento: Mettete nel boccale l'olio e la cipolla per il soffritto:3 min.100°,vel.4.Unite il guanciale e fatelo rosolare per 5 min.100°,vel.1.Aggiungete ora i pomodori ben sgocciolati,il peperoncino,il sale e cuocete per 18 min. 100°,vel.1.Se desiderate un sugo ben denso,durante la cottura portate la temperatura a Varoma,tenendo il misurino inclinato.Condite i rigatoni e serviteli. A piacere si possono arricchire con pecorino grattuggiato.

SUGO ALLE FAVE

Ingredienti:
1,5 kg.di fave fresche (o 350 g.sgusciate)
200 gr. Ricotta
2 cipolline fresche
50 g.olio extra vergine di oliva
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
50 g.pecorino grattugiato
pepe bianco a piacere
sale quanto basta.

Procedimento: Dopo aver sgusciato le fave,mettete nel boccale le cipolline e tritatele per 6 sec.a vel.4:unite l'olio e fatele dorare per 3 min.100°,vel.1.Posizionate la farfalla e aggiungete le fave,il prezzemolo,3 mis.di acqua e il sale:15 min.100°,vel.1.Quando la cottura sara' terminata,unite la ricotta e amalgamate bene il tutto per 30 sec.vel.1.Aggiustate di sale e versate il sugo ottenuto sulla pasta cotta al dente,mescolando con attenzione e spolverizzandola con il pecorino e il pepe macinato al momento.

SPAGHETTI VERDI

Ingredienti:
500 gr. di zucchine
50 gr. di olio extra vergine di oliva
50 gr. di guanciale
1 spicchio d'aglio
pecorino romano grattugiato a piacere
sale q.b.

Procedimento: Lavate, tagliate le zucchine a tocchetti e tenetele da parte. Tagliate a dadini il guanciale, inseritelo nel boccale con l'aglio e l'olio e fatelo soffriggere leggermente per 3 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete le zucchine tenute da parte, mezzo misurino di acqua, il sale e mettete in cottura per 18 min. a 100°, vel. 1. Al termine aggiustate di sale e versate il sugo ottenuto sugli spaghetti fumanti; cospargeteli con il pecorino.

"IL LAZIO IN CUCINA"

SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE

Ingredienti:
90 gr. di olio extra vergine di oliva
4 acciughe salate, (o 8 filetti)
2 spicchi d'aglio
1 manciata di prezzemolo mondato
1 piccolo peperoncino rosso

Procedimento: Lavate, diliscate le acciughe e tenetele da parte. Tritate il prezzemolo, l'aglio ed il peperoncino, inserendoli nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento a vel. 6 per 12 sec. Riunite il trito sul fondo del boccale con la spatola, aggiungete l'olio, le acciughe e fate rosolare per 4 min. a 100°, vel. 2. Versate questa deliziosa salsina sugli spaghetti scolati e servite.
SEGRETO: per evitare che la pasta si attacchi mentre cuoce, è consigliabili aggiungere all'acqua un cucchiaio di olio. Per fermare la cottura invece, basta un bicchiere di acqua fredda al momento opportuno.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti:
100 gr. di guanciale o pancetta tesa
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaio di vino bianco
1 spicchio d'aglio
1 spicchio di cipolla
4 uova
40 gr. di pecorino
40 gr. di parmigiano
pepe nero a volonta'
sale q.b.

Procedimento: Tagliate il guanciale a dadini. Grattugiate con Bimby pecorino e parmigiano, portando le lame per 20 sec. a vel. turbo. Aggiungete le uova il sale e abbondante pepe nero gia' macinato: 20 sec., vel. 4 e versate poi il tutto in una bella zuppiera. Senza lavare il boccale, inserite l'aglio e la cipolla, e tritateli per 10 sec. a vel. 6; unite il guanciale, l'olio, e fate rosolare per 3 min. a temp. 100, vel. 1; dal foro del coperchio aggiungete un cucchiaio di vino e fatelo evaporare per 1 min. a temp. 100, vel. 3. Quando gli spaghetti saranno cotti e ben scolati, versateli nella zuppiera e terminate di condirli con il contenuto del boccale. Mescolate energicamente e servite.
CONSIGLIO: questa è la ricetta con le dosi proposte dalla cucina tradizionale: seguendo le moderne tendenze dell'alimentazione è comunque possibile diminuire il numero delle uova, senza che il gusto ne soffra.

SUGO DI ZUCCHINE ALLA MENTA

Ingredienti:
3 zucchine medie
2 peperoni gialli
1 cipolla bianca media
60 gr. di olio extra vergine di oliva
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
4 o 5 foglie di menta tritata
sale e pepe q.b.

Procedimento: Tagliate le zucchine a rondelle e i peperoni a striscioline, dopo averli ben lavati. Mettete nel boccale l'olio, la cipolla e fatela rosolare tritandola: 3 min. a 100°, vel. 4. Posizionate la farfalla, unite i peperoni e iniziate la cottura: 8 min. a 100°, vel. 1 Solo ora aggiungete le zucchine (hanno un tempo di cottura più breve) e continuate la cottura per altri 10 min. a 100°, vel. 1; a metà cottura salate e, se occorre, aggiungete mezzo misurino di acqua. Condite con questo sugo la pasta prescelta, aggiungendo il prezzemolo, la menta ed il pepe macinato al momento.

SPAGHETTI AJO E OJO

Ingredienti:
180 gr. di olio extra vergine di oliva
4spicchi d'aglio

Procedimento: Mentre cuociono gli spaghetti, mettete nel boccale l'olio e l'aglio e fateli rosolare per 6 min. a temp. Varoma, vel. 1. Eliminate l'aglio e condite gli spaghetti: sono veramente appetitosi. VARIANTE: gli spaghetti "ajo eojo" si possono mangiare anche freddi, aggiungendo succo di limone Un'altra interessante proposta, ottima durante l'inverno, si ottiene dimezzando la quantità di olio e aggiungendo due cucchiai di melanzane sott'olio. Tempi e modalità di preparazione rimangono invariati. Se poi vi piacciono i sapori di fuoco, potete unire all'olio e aglio 4 o 5 peperoncini piccanti, ottenendo così gli spaghetti al diavolicchio, decisamente stimolanti.

SPAGHETTI IN SALSA E RICOTTA

Ingredienti:
400 gr. di pomodoro da sugo maturi
150 gr. di ricotta
50 gr. di olio di oliva
2 spicchi d'aglio
1 manciata di prezzemolo mondato
30 gr. di parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Spellate i pomodori dopo averli scottati per qualche minuto nel Varoma, tagliateli a pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Mettete nel boccale l'olio con i due spicchi d'aglio: 3 min. a 100°, vel. 1. Togliete l'aglio, inserite i pomodori, il prezzemolo e riducete i pomodori in passata per 30 sec. a vel. 4. Salate, aggiungete il pepe e mettete in cottura per 15 min. a 100°, vel. 1. Al termine aggiustate di sale, aggiungete la ricotta e amalgamatela al sugo per 20 sec. a vel. 2. Dopo aver cotto gli spaghetti, disponeteli in un piatto da portata, spruzzateli di parmigiano e conditeli con il sugo.
CONSIGLIO: questo sugo è veramente ottimo, ma se privilegiate la comodità al gusto, potete tranquillamente utilizzare pomodori pelati ben sgocciolati: sarà ugualmente buono!

PIPE RIGATE IN INSALATA

Ingredienti:
3 carote tenere
3 zucchine piccole
1 cetriolo
3 pomodori maturi e ben sodi
2 cipolle novelle
1 cucchiaio di aceto al timo
80 gr. i olio extra vergine di oliva
80 gr. di pecorino tenero
1 pizzico di coriandolo in polvere (facoltativo)
sale e pepe q.b.

Procedimento: Mettete il pecorino a pezzi nel boccale, tritatelo per 5 o 6 sec. a vel. 6 e mettetelo da parte. Senza lavare il boccale, inserite tutte le verdure e date 2 o 3 colpi di turbo. Poi continuate per 1 min. a vel. 4 spatolando: salate, pepate e unite l'aceto al timo. Dopo aver lessato la pasta, scolatela e raffreddatela. In una ciotola capiente conditela con l'olio crudo, il coriandolo, le verdure preparate ed il pecorino tenuto da parte.
CONSIGLI: è il classico piatto freddo per le gite fuori porta, ma sicuramente meno scontato. Se non avete l'aceto al timo, potete usare qualsiasi buon aceto di vino bianco o altri aceti aromatici. Se non avete le pipe rigate, vanno benissimo anche ditaloni, orecchiette o farfalle.

RIGATONI ALLA PAJATA

Ingredienti:
500 gr. di pajata (budella di vitello da latte)
400 gr. di passata di pomodoro
1 piccola cipolla
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
90 gr. di olio di oliva
1 misurino di vino bianco
pecorino grattugiato a piacere
sale q.b.

Procedimento: Spellate, lavate le budella e tagliatele a pezzi lunghi circa 20 cm. Chiudete ogni pezzo a ciambellina, infilando un'estremità nell'altra e fermatele con del filo gastronomico. Inserite nel boccale la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e tritate il tutto per 10 sec. a vel. 6; riunite con la spatola il trito sul fondo, aggiungete l'olio e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1. Posizionate la farfalla, aggiungete i rotolini di budella, salate e bagnate con il vino: 3 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete la passata di pomodoro, 1 misurino di acqua e fate cuocere per 25 min. a 100° vel. 1. Terminata la cottura, versate la pajata sui rigatoni cotti al dente, mescolando bene. A parte servire l pecorino.
<u>SEGRETO</u>: per un sapore ancora più pronunciato, inserite all'interno della pajata l'aglio, il prezzemolo e la crosta del pecorino, quindi pepate a volontà. Se durante la cottura il sugo asciugasse troppo, aggiungete mezzo misurino per volta di acqua calda.

SPAGHETTI DI MEZZANOTTE

Ingredienti:
150 gr. di porcini freschi
40 gr. di guanciale a cubetti
60 gr. di ventresca di tonno
90 gr. di olio extra vergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite bene i funghi senza lavarli, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Inserite l'olio nel boccale con l'aglio, il guanciale e fate soffriggere per 5 min. a 100°, vel. 1. Posizionate la farfalla, unite i funghi, la ventresca, poco sale e mettete in cottura per 10 min. a 100°, vel. 1. Al termine aggiustate di sale, unite il pepe e con questo profumatissimo sugo condite gli spaghetti cotti al dente o qualsiasi altra pasta lunga.

"CARCIOFI & COMPANY"

PULIZIA DEI CARCIOFI

Per pulire i carciofi occorre una certa attenzione. Vanno tolti i gambi, le foglie più dure, l'eventuale fieno, e ovviamente le punte spinose. La parte più tenera va tagliata a fettine e lasciata immersa nell'acqua acidulata al limone fino al momento dell'utilizzo, per evitare che annerisca. I tempi di cottura possono variare leggermente in relazione alla qualità di carciofi che scegliete.

DELIZIA CON CARCIOFI

Ingredienti:
6 carciofi romani
1 cipolla novella
50 gr. di burro
200 gr. di ricotta romana
50 gr. di parmigiano grattugiato
maggiorana
noce moscata
sale q.b.
50 gr. di parmigiano grattugiato
pepe nero a piacere

Procedimento: Pulire i carciofi, mettere nel boccale la cipolla e tritarla grossolanamente: 10 sec. , vel. 3; con l'aiuto della spatola raccogliete la cipolla sul fondo del boccale, aggiungere il burro e fare rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4. Posizionare la farfalla, inserire i carciofi, aggiungere il sale far insaporire per 3 min. a 100°, vel. 1; unite 1 misurino abbondante di acqua, la maggiorana e lasciate cuocere per 20 min. a 100°, vel. 1. In una terrina capiente mettere la ricotta con la noce moscata, schiacciarla con i rebbi della forchetta e diluirla con mezzo misurino di acqua di cottura della pasta; aggiungere i carciofi ben caldi, compreso il fondo di cottura, ed amalgamarli alla crema di ricotta. Versare nella terrina la pasta, mescolate bene, cospargerla con il parmigiano ed il pepe macinato al momento. Per valorizzare questo sugo, sono indicate conchiglie, penne ed orecchiette.

BAVETTE CON CARCIOFI E PANNA

Ingredienti:
6 carciofi romani
40 gr. di olio extra vergine di oliva
200 gr. di panna da cucina
pepe nero a piacere
sale .b.

Procedimento: Pulite i carciofi e inserite nel boccale l'olio: 3 min. a 100°, vel. 1. Posizionate la farfalla, aggiungete i carciofi e fateli insaporire per 5 mi. a 100°, vel. 1. Unite 1 misurino di acqua, salate e lasciate cuocere per 15 min. a 100°, vel. 1. Terminata la cottura, unite la panna e amalgamatela bene mescolando a vel. 2 per qualche secondo. Condite con questo semplicissimo sugo le bavette ben scolate e servite immediatamente. L'aggiunta del pepe sarà una scelta dei commensali

PENNE AL SUGO DI CARCIOFI E TONNO

Ingredienti:
6 carciofi romani
200 gr. di tonno sott'olio
40 gr. di olio di oliva
1 mis. di vino bianco
2 spicchi d'aglio
400 gr. di pomodori pelati
1 ciuffo di prezzemolo
sale peperoncino q.b.

Procedimento: Pulite i carciofi e tritate il prezzemolo inserendolo nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento a vel. 6. Riunitelo con la spatola sul fondo del boccale, aggiungete l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate soffriggere per 3 min. a 100°, vel. 1. Posizionate la farfalla, unite al soffritto i cuori di carciofo e fateli insaporire per 3 min. a 100°, vel.3. Unite il vino, e lasciatelo evaporare per 5 min. a 100°, vel. 1. alla fine unite i pelati sgocciolati, poco sale e mettete in cottura per 15 min. a 100°, vel. 1. Terminata la cottura, aggiungete il tonno a pezzetti e mescolate per 5 sec. a vel. 2. Versate il sugo sulle penne cotte al dente e ben scolate.
<u>VARIANTE</u>: Cospargere le penne di prezzemolo tritato e pepe nero macinato al momento renderà questo piatto più colorito ed appetitoso. Con questo sugo potete utilizzare qualsiasi tipo di pasta, sia corta che lunga

VERMICELLI ALLA ROMANA

Ingredienti:
5 carciofi romani
1 piccola cipolla
2 uova
succo di mezzo limone
50 gr. di burro
60 gr. di olio di oliva
100 gr. di pecorino tenero
sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite i carciofi e inserite nel boccale la cipolla, l'olio ed il burro per il soffritto: 3 min. a 100°, vel. 4. Posizionate la farfalla, unite i carciofi e fateli insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1.; aggiungete mezzo misurino di acqua, il succo di limone, il sale e ponete in cottura per 15 min. a 100°, vel. 1. Aggiustate di sale, aggiungete il pepe e versate il sugo ottenuto in una pirofila riscaldata. Senza sciacquare il boccale, sminuzzate il pecorino con le uova: 30 sec., vel. 3 e versate il tutto nel sugo . Mescolate con cura, prima di aggiungere i vermicelli ben scolati. Servite subito.

SPAGHETTI AI CARCIOFI E ACCIUGHE

Ingredienti:
6 carciofi romani
140 gr. di olio extra vergine di oliva
2 spicchi d'aglio
4 filetti di acciughe salate
100 gr. di olive di Gaeta
1 cucchiaio di capperi salati
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 peperoncino
sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite i carciofi, lavate e diliscate le acciughe, togliete il sale ai capperi e snocciolate le olive. Mettete ora nel boccale l'olio, il peperoncino e l'aglio: 5 min. a 100°, vel. 1; a due minuti dal termine aggiungete le acciughe dal foro del coperchio. Ora posizionate la farfalla, unite i carciofi, i capperi, le olive e fate insaporire per 4 min. a 100°, vel.1; aggiungete 1 mis. di acqua, poco sale e lasciate cuocere per 15 min. a 100°, vel. 1. Cospargete gli spaghetti cotti al dente ben scolati con il trito di prezzemolo, il pepe (meglio se macinato al momento) e conditeli con il sugo ottenuto.
<u>VARIANTE</u>: Questo sugo può essere considerato anche un ottimo contorno per carni bianche o pesce cotto a Varoma.

LINGUINE AI CARCIOFI E PECORINO

Ingredienti:
6 carciofi romani
40 g d'olio
30 g capperi salati
50 g olive di Gaeta
1 spicchio d'aglio
1 cipollina novella
1 misurino di vino
1 bel ciuffo di prezzemolo
100 g pecorino romano
sale q.b.

Procedimento: Pulire i carciofi, lavare i cappero e snocciolare le olive. Mettere nel boccale pecorino e prezzemolo triturare grossolanamente per 20 sec a vel 6 e mettere da parte. Senza lavare il boccale, inserire olio, cipollina e aglio: 3 min 100° vel 1. Posizionare la farfalla, unire i carciofi (a pezzetti) i capperi e le olive, fare insaporire 3 min 100° vel 1. Unire il vino, poco sale e cuocere 15 min 100° vel 1. Se occorre aggiungere qualche cucchiaio d'acqua (io l'ho fatto). Terminata la cottura condire le linguine con il sugo cospargere di pecorino verde. Buon appetito

"PROFUMO … DIVINO"

PUTTANESCA ANTICA (QUELLA VERA)

Ingredienti:
700 gr. di passata di pomodoro
50 gr. di olio di oliva
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
100 gr. di olive di Gaeta
50 gr. di capperi
50 gr. di gherigli di noce
30 gr. di pinoli
30 gr. di uvetta
sale q.b.

Procedimento: Snocciolate le olive e tenetele da parte. Tritate le noci per 10 sec. a vel. 3 e tenetele anch'esse da parte. Senza sciacquare il boccale, fate rosolare nell'olio l'aglio, le olive, i capperi, i pinoli e l'uvetta per 3 min. a 100°, vel. 1 Unite la passata di pomodoro, il prezzemolo ed il sale: 20 min. a 100°, vel. 1; per addensare meglio il sugo, negli ultimi 10 min. portate la temperatura a Varoma e tenete il misurino inclinato. Al termine unite le noci tenute da parte. Con questo antico sugo potete condire qualsiasi tipo di pasta lunga.

RIGATONI ALLA NORCINA

Ingredienti:
300 gr. di salsiccia di maiale
80 gr. di olio di oliva
1 piccola cipolla
2 cucchiai di crema al tartufo
mezzo misurino di vino bianco
1 peperoncino rosso piccante
50 gr. di pecorino grattugiato

Procedimento: Spellate la salsiccia e tagliatela a pezzetti. Nel boccale inserite la cipolla e tritatela.: 5 sec. vel. 4. Riunitela sul fondo del boccale, aggiungete l'olio, il peperoncino, la salsiccia e fate rosolare il tutto per 5 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete il vino bianco dal foro del coperchio e fatelo evaporare: 5 min. a 100°, vel.1. Unite la crema di tartufo e amalgamate bene per qualche sec. a vel. 2. Condite con questo robusto sugo i rigatoni, dopo averli cosparsi di pecorino.
CONSIGLIO: La crema di tartufo può essere ovviamente sostituita con tartufo nero affettato e aggiunto al sugo durante la cottura, in modo che liberi tutto il suo aroma.

FARFALLE AI CARCIOFI E PROSCIUTTO

Ingredienti:
4 carciofi romani
100 gr. di prosciutto cotto
100 gr. di panna da cucina
2 tuorli
2 foglie di menta
2 spicchi d'aglio
90 gr. di olio extra vergine di oliva
1 mis. di vino bianco
1 mazzetto di prezzemolo
parmigiano o pecorino a piacere
sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite i carciofi e mettete nel boccale il prezzemolo, l'aglio, la menta il prosciutto e tritateli grossolanamente per 7 sec. a vel. 6. Posizionate la farfalla e unite l'olio, il vino, i carciofi ben scolati il sale e mettete in cottura: 15 min. a 100°, vel. 1. Nel frattempo sbattete in una zuppiera i tuorli con la panna, il pepe e il formaggio prescelto: versatevi infine le farfalle ben scolate ed il sugo di carciofi, mescolate bene e servite.
<u>SEGRETO</u>: quando dovete fare dei triti misti, ricordatevi sempre di introdurre nel boccale prima le verdure in foglie, poi gli altri ingredienti per evitare che i primi volino e non vengano quindi presi dalle lame.

SPAGHETTI PROFUMATI

Ingredienti:
400 gr. di pomodori pelati ben sgocciolati
40 gr. di olio extra vergine di oliva
1 cipolla media
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di maggiorana
1 mis. e mezzo di vino bianco
50 gr. di pecorino grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Mettete nel boccale l'aglio, la cipolla, l'olio e fateli ben rosolare: 3 min. sempre a 100° vel. 1; quindi aggiungete i pelati ben sgocciolati, la maggiorana, il sale ed il pepe: 10 min. a 100°, vel. 1. Per restringerlo al meglio, continuate la cottura per altri 5 min. a temp. Varoma, tenendo il misurino inclinato. Condite con questo sugo gli spaghetti spolverizzati di pecorino.
<u>VARIANTE</u>: questo sugo si può arricchire con 50 gr. di grasso di prosciutto crudo e può condire qualsiasi tipo di pasta lunga.

PENNETTE CON PUNTE DI ASPARAGI

Ingredienti:
500 gr. di punte di asparagi verdi
90gr. di olio extra vergine di oliva
400 gr. di pomodori pelati ben sgocciolati
sale e pepe q.b.

Procedimento: Dopo aver pulito e lavato gli asparagi, utilizzate solo la parte verde delle punte. Posizionate la farfalla e mettete nel boccale l'olio e le punte di asparagi: 2 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete i pomodori, il sale e cuocete per 10 min. a 100°, vel. 1. Aggiustate di sale, aggiungete poco pepe e condite le pendette o altro tipo di pasta corta e liscia

"PRIMIZIE DI STAGIONE"

PRIMAVERA

MACCHERONCINI STUZZICANTI

Ingredienti:
400 gr. di pomodori ben maturi e sodi o pelati sgocciolati
250 gr. di tonno sott'olio sgocciolato
6 filetti di acciuga sott'olio
40 gr. di olio di oliva
2 cipolle bianche medie
1 mis. di vino bianco
1 mazzetto di erba cipollina
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate, spellate e private dei semi i pomodori, tagliateli a pezzi e lasciateli sgocciolare. Lavate e tagliuzzate l'erba cipollina. Mettete le cipolle bel boccale e tritatele grossolanamente per 5 sec. a vel. 4. Unite l'olio, le acciughe e fatele sciogliere per 3 min. a 100°, vel. 1: aggiungete il tonno ed il vino: 7 min. a 100°, vel. 1. Amalgamate bene il tutto per 40 sec. a vel. 6. Aggiungete i pomodori, l'erba cipollina, il sale e lasciate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 1. Con questo sugo condite i maccheroncini cotti al dente e serviteli cosparsi di pepe nero macinato al momento.

BUCATINI DI PRIMAVERA

Ingredienti:
450 gr. di fave fresche sgranate
250 gr. di coppa a listarelle sottili
200 gr. di cipollotti novelli
60 gr. di olio extra vergine di oliva
timo a piacere
sale e pepe nero q.b.

Procedimento: Togliete dai cipollotti le foglie verdi, tagliateli, metteteli nel boccale con l'olio e fateli rosolare per 6 min. a 100°, vel. 4. Posizionate la farfalla, aggiungete le fave e, dopo averle salate (poco), lasciatele insaporire per 3 min. a 100°, vel. 1. Unite 2 mis. di acqua, il timo e fate cuocere per 15 min. a 100°, vel. 1. Se durante la cottura il sughetto si asciugasse troppo, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Negli ultimi 5 min. di cottura, unite la coppa. Aggiustate di sale e con il sugo ottenuto condite i bucatini, non dimenticando una generosa macinata di pepe nero.

LINGUINE AGLI ASPARAGI

Ingredienti:
300 gr. di punte di asparagi sottili
50 gr. di prosciutto cotto a dadini
50 gr. di burro
20 gr. di olio di oliva
100 gr. di parmigiano grattugiato
sale q.b.

Procedimento: Mettete nel boccale 600 gr. di acqua e portatela a ebolizzione: 8 min. a temp. Varoma, vel. 1. Nel frattempo pulite gli asparagi, togliete le parti legnose e distribuite le punte nel Varoma. Quando l'acqua bolle, posizionate bene i Varoma e lasciate cuocere per 15 min. a temp. Varoma, vel. 1. Al termine, togliete le parti più tenere e tenetele da parte. Mettete ora nel boccale l'olio, il burro, il prosciutto e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1; unite il sale, le punte di asparagi e lasciateli insaporire per 3 min. a 100° vel. 1.

SPAGHETTI UOVA E ZUCCHINE

Ingredienti:
6 piccole zucchine
1 spicchio di aglio
1 cipolla piccola
90 gr. di olio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 tuorlo
40 gr. di parmigiano grattugiato a scaglie a piacere
30 gr. di burro
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate le zucchine, tagliatele a rondelle e tenetele da parte. Fate un soffritto con l'olio, l'aglio e la cipolla: 3 min. a 100°, vel. 4. Posizionate la farfalla, unite le zucchine e cuocetele per 20 min. a 100°, vel. 1; a 3 min. dal termine della cottura, aggiungete sale, prezzemolo e pepe. In una ciotola capiente mettete il tuorlo, sbattetelo leggermente con il parmigiano, unite il burro, gli spaghetti ben scolati ed il sugo di zucchine. Mescolate bene e guarnite con scaglie di parmigiano.

ESTATE

SUGO ALLA SEASIDE

Ingredienti:
600 gr. di pomodori perini maturi e sodi
1 cipolla
5/6 foglie di basilico
100 gr. di burro
1 cucchiaio di origano
80 gr. di parmigiano grattugiato
1 peperoncino (facoltativo)
sale q.b.

Procedimento: Lavate, spellate, private dei semi e dei torsoli i pomodori e inseriteli nel boccale con la cipolla, il basilico, il peperoncino ed il sale: cuocete 12 min. a 100°, vel. 1 tenendo il mis. inclinato. Lasciate intiepidire e poi omogeneizzate molto lentamente, portando le lame da vel. 1 a Turbo per 1 min.: Rimettete in cottura per altri 10 min. a temp. Varoma, vel.1 senza misurino. Scolate la pasta, e mettetela in una terrina calda: conditela con il burro, abbondante origano e mescolate bene, Aggiungete il sugo, I parmigiano, mescolate e servitela caldissima per meglio apprezzare il sapore classico di questo sugo. La pasta più indicata sono le penne o le pipe rigate.

PENNE D'ESTATE

Ingredienti:
350 gr. di pomodori ben maturi
120 gr. di mozzarella
2 melanzane medie
1 cipolla media
50 gr. di burro
50 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
5/6 foglie di basilico
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate le melanzane, tagliatele a dadini, salatele e lasciatele a riposare in uno scolapasta per almeno un'ora. Mettete i pomodori spellati e privati dei semi nel boccale, tritateli grossolanamente per 10 sec. a vel. 6 e teneteli da parte; senza lavare il boccale tritate la mozzarella per 10 sec. A vel. 6 e tenete anche questa da parte. Inserite ora nel boccale l'olio, il burro, la cipolla e fatela rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4. Posizionate la farfalla, unite le melanzane sciacquate e strizzate e, dopo averle fatte insaporire per 10 min. a 100°, vel. 1, unite i pomodori tenuti da parte, il sale ed il pepe: Lasciate cuocere per 20 min. a 100°, vel. 1. Terminata la cottura, aggiungete l'aglio ed il basilico, In un piatto da portata condite le penne con questo sugo e con la mozzarella tenuta da parte: guarnite con delle belle foglie di basilico.

CAPRICCIO D'ESTATE

Ingredienti:
10 pomodori ben maturi e sodi
5 gr. di pistacchi sgusciati e non salati
50 gr. di olio extra vergine di oliva
3 cucchiai di panna
1 ciuffo di prezzemolo
1 mazzetto di basilico
1 tuorlo
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate, spellate, private dei semi e dei torsoli i pomodori e inseriteli nel boccale: 30 sec. vlel. 5; unite tutti gli altri ingredienti, tranne il tuorlo e una decina di foglie di basilico, amalgamate per 30 sec. vel. 4, fino ad ottenere una crema morbida ed omogenea. Mettete il tuorlo in una terrina e sbattetelo con una forchetta: unite la pasta appena scolata e mescolate velocemente. Condite poi con la salsa preparata, guarnite con il basilico e portate subito in tavola.
CONSIGLIO: Questo sugo profumato e veloce, è perfetto per condire le farfalle.

LUMACHE AI POMODORI E RUCOLA

Ingredienti:
300 g. di pomodorini pachino "ciliegia rossa"
50 gr. di rucola tagliuzzata
2 spicchi d'agli
40 gr. di olio extra vergine d'oliva
sale q.b.

Procedimento: Lavate e tagliate i pomodorini a metà, eliminate grossolanamente i semi e lasciateli sgocciolare. Mettete nel boccale l'olio, l'aglio e fate un soffritto: 3 min. a 100°, vel. 1: unite i pomodorini, il sale e fateli cuocere per 5 min. a 100°, vel. 1; poi unite la rucola e lasciatela cuocere per non più di 2 min. sempre a 100°, vel. 1 Questo sugo è per la pasta corta ben scolata. Se si vuole, si può aggiungere il pecorino grattugiato.

AUTUNNO

SUGO DI SPECK E NOCI

Ingredienti:
200 gr. di speck a dadini
200 gr. di gherigli di noce spellati
200 gr. di panna da cucina
50 gr. di burro
sale q.b.

Procedimento: Inserite nel boccale i gherigli di noce, tritateli per 10 sec. a vel. 6 e metteteli da parte. Senza lavare il boccale, inserite ora il burro, lo speck, e fate soffriggere per 3 min. a 100°, vel. 1. Unite le noci tenute da parte, la panna il sale ed amalgamate bene per 10 sec. a vel. 1. Se il sugo si presentasse troppo denso, potete diluirlo con altra panna o mezzo misurino di latte. Le farfalle come tipo di pasta sono le più indicate.
CONSIGLIO: per spellare i gherigli di noce è sufficiente scottarli per pochi secondi in acqua bollente, ma se andate di fretta lasciateli con la pellicina e tritateli per qualche sec. in più a vel. 9

SUGO CON VERZA E FUNGHI

Ingredienti:
250 gr. del cuore di un cavolo di verza
150 gr. del cuore di una scarola
150 gr. del cuore di una lattuga
150 gr. di funghi freschi
1 cipolla piccola
90 gr. di olio extra vergine di oliva
40 gr. di pinoli
20 gr. di uvetta
1 mis. di vino bianco
1 cucchiaio di dado Bimby vegetale
sale e pepe q.b.
parmigiano grattugiato a piacere.

Procedimento: Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Lavate la lattuga e la scarola, tagliatela a striscioline e tenetela da parte. Lavate la verza tenendo le foglie più tenere: tagliatele a striscioline e mettetele nel cestello. Inserite nel boccale 800 gr. di acqua, un poco di sale, posizionate il cestello con la verza e mettete in cottura per 15 min. a 100°, ve. 4. Al termine, travasate nel boccale la verza cotta, unite la cipolla e tritate grossolanamente per 5 sec. a vel. 7; aggiungete l'olio, la lattuga, la scarola e fate insaporire tutto per 3 min. a 100°, vel. 1: unite infine i funghi, i pinoli, l'uvetta, il vino, il dado e cuocete per 10 min. a 100à, vel. 1. In una zuppiera sbattete leggermente l'uovo con il pepe ed il parmigiano; unite la pasta prescelta ben scolata, mescolate velocemente e alla fine unite il sugo che avete preparato. Servitela fumante. La pasta più adatta per gustare questo sugo sono le pendette lisce.

PESCE DEL BOSCAIOLO

Ingredienti:
200 gr. di tonno sott'olio
250 gr. di funghi freschi
400 gr. di polpa di pomodoro
3 spicchi d'aglio
70 gr. di olio extra vergine di oliva
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e fate rosolare per 5 min. a vel. 1, 100°. Eliminate gli spicchi d'aglio, posizionate la farfalla, unite i funghi e fateli insaporire per 3 min. a 100°, vel. 1; unite la polpa di pomodoro, il sale e lasciate cuocere per 25 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete il tonno e continuate la cottura per 5 min. a 100°, vel. 1. Condite con questo sugo la pasta, completando con il prezzemolo rimasto ed il pepe macinato al momento.
CONSIGLIO: Penne rigate o rigatoni sono le paste più indicate a questo sugo. Fuori stagione potete sostituire i funghi freschi con 40 gr. di funghi secchi ammollati e strizzati.

SUGO FUNGHI E BRESAOLA

Ingredienti:
300 gr. di funghi porcini
50 gr. di bresaola a striscioline sottili
50 gr. di olio di oliva
50 gr. di burro
100 gr. di panna
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 grattugiata di scorza di limone
sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulire bene i funghi eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Posizionate la farfalla, inserite nel boccale il burro, l'olio, i funghi e fateli rosolare per 8 min. a 100°, vel 1; unite la bresaola, salate pochissimo e fate insaporire per 2 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete infine la panna con poca scorza di limone grattugiata e amalgamate bene per 30 sec., vel. 1. Condite la pasta (conchiglie o eliche) spolverizzandola con il prezzemolo ed abbondante pepe nero macinato al momento.

INVERNO

SUGO SPECK E RADICCHIO

Ingredienti:
150 g. di speck tagliato a listarelle
150 g. di radicchio rosso tagliato a listarelle
70 gr. di burro
1 cipollina
1 peperoncino piccante
sale q.b.

Procedimento: Mettere nel boccale il burro, la cipollina e fatela rosolare per 3 min. a 90°, vel. 4. Dal foro del coperchio unite lo speck: 3 min. a 100°, vel. 1; aggiungete il radicchio, poco sale, il peperoncino e cuocete ancora per 5 min. a 100° vel. 2 o fino a quando il sugo si presenterà ben asciutto, secondo la vostra consuetudine. E' ottimo per condire qualsiasi tipo di pasta lunga.

CHAMPIGNON ROSATI

Ingredienti:
300 gr. di funghi champignon
300 gr. di polpa di pomodoro
1 cipolla media
2 spicchi d'aglio
60 gr. di olio extra vergine d'oliva
1/2 misurino di latte
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite bene i funghi, lavateli in acqua fredda e spruzzateli di limone; tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Inserite nel boccale la cipolla e tritatela per 10 sec. a vel. 3; unite l'olio, l'aglio e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1. Eliminate gli spicchi d'aglio, unite i funghi e fateli insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1 quindi aggiungete la polpa di pomodoro, sale, pepe e fate cuocere per 20 min. a 100°, vel. 1: dopo 10 min. unite il latte e lasciate terminare la cottura. Per valorizzare al meglio questo delicato sugo, potete abbinarlo a garganelli o farfalle, ma prima di condire cospargete il prezzemolo tritato.

SPAGHETTI AFFUMICATI

Ingredienti:
200 gr. di prosciutto di Praga in un'unica fetta
400 gr. di passata di pomodoro
2 spicchi d'aglio
90 gr. di olio di oliva
1 misurino di vino bianco
1 cucchiaio di origano
30 gr. di pecorino grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Tagliate in grossi pezzi il prosciutto e mettetelo nel boccale per tritarlo grossolanamente: 7 sec. a vel. 4 e tenetelo da parte. Inserite ora nel boccale l'olio e l'aglio: 2 min. a 100°, veò 1: aggiungete poi dal foro del coperchio il prosciutto e lasciatelo insaporire per min. a 100°, vel. 1. Aggiungete il vino, la passata di pomodoro, l'origano, il sale, il pepe e mettete in cottura per 15 min,. a 100°, vel. 1. Aggiustate di sale, eliminate l'aglio, versate il sugo ottenuto sugli spaghetti e portateli in tavola cosparsi di pecorino.

SUGO SPINACI E PROSCIUTTO

Ingredienti:
250 gr. di spinaci
100 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta
40 gr. di burro
30 gr. di olio extra vergine di oliva
1 spicchio d'aglio
40 gr. di parmigiano grattugiato
sale q.b.

Procedimento: Lavate gli spinaci e tagliate a listarelle il prosciutto, mentre portate all'ebollizione 400 gr. di acqua in 5 min. a 100°, vel. 1 Unite gli spinaci, salate e fateli cuocere per 5 min. a 100°, vel. 1: scolateli bene e teneteli da parte. Eliminate l'acqua di cottura degli spinaci, inserite nel boccale l'olio, il burro, l'aglio e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4. Unite il prosciutto e fatelo insaporire: 2 min. a 100°, vel. 1; è ora la volta degli spinaci: 4 min. a 90°, vel. 1, aggiungendo, se necessario, due cucchiai dell'acqua di cottura della pasta.
CONSIGLIO: per questa ricetta si sconsiglia di usare spinaci surgelati. Se volete presentarla al meglio, servitela con sedanini di parmigiano.

"PASTA PER OGNI OCCASIONE"

PAGLIA E FIENO AL CAVOLFIORE VERDE

Ingredienti:
500 gr. di cime di cavolfiore verde
90 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
2 acciughe sotto sale
1 peperoncino
1 mis. di vino
sale q.b.
pecorino a piacere

Procedimento: Dopo aver lavato e diliscato le acciughe, lavato e preparato le cime di cavolfiore, mettete nel boccale l'olio, l'aglio e il peperoncino e fate il soffritto: 3 min. a 100°, vel. 3; unite quindi il cavolfiore, le acciughe, il vino e lasciate cuocere per 25 min. a 100°, vel. 1. Al termine aggiustate di sale e condite la pasta, mescolando delicatamente. Servitela cosparsa di pecorino.
VARIANTE: per arricchire la presentazione di questo singolare sugo, oltre che con il pecorino, si può cospargere il tutto con pane tostato grattugiato e abbondante pepe nero.

PENNE AI PEPERONCINI VERDI DOLCI

Ingredienti:
500 gr. di polpa pronta di pomodoro
10/12 peperoncini verdi dolci
60 gr. di olio extra vergine di oliva
1 cipolla piccola
1 spicchio d'aglio
5/6 foglie di basilico
sale q.b.

Procedimento: Lavate, private dei semi i peperoncini, tagliateli in due o tre pezzi e teneteli da parte. Mettete nel boccale l'aglio, e la cipolla: 10 sec. vel. 3; unite l'olio e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4. Aggiungete i peperoncini e fateli insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1. Unite la polpa di pomodoro, salate e mettete in cottura per 20 min. a 100°, vel. 1; durante gli ultimi due minuti, inserite dal foro del coperchio il basilico spezzettato. Condite le penne ben scolate, mescolate bene e servite.
VARIANTE: Per rendere questo piatto ancora più appetitoso, potete aggiungere un peperoncino piccante.

CONCHIGLIETTE AI FAGIOLINI E RUCOLA

Ingredienti:
500 gr. di pomodori pelati
200 gr. di fagiolini
60 gr. di rucola
70 gr. di olio extra vergine di oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino piccante
100 gr. di pecorino tenero
5/6 foglie di basilico
sale q.b.

Procedimento: Lavate e spezzettate i fagiolini; lavate la rucola e spezzettatela. Triturate grossolanamente il pecorino per 30 sec. a vel. 4 e tenetelo da parte. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4. Unite i pomodori e rompeteli con 3 o 4 colpi di turbo; aggiungete i fagiolini e mettete in cottura per 20 min. a 100°, vel. 1. Dopo 5 minuti, senza fermare l'apparecchio, unite dal foro del coperchio la rucola, il sale e completate la cottura. Condite la pasta con questo gradevolissimo sugo e, prima di servirla, aggiungete il pecorino tenuto da parte ed il basilico crudo spezzettato. CONSIGLIO: Il sapore amarognolo della rucola, quello dolce dei fagiolini ed il piccante del peperoncino ben si sposano in questo sugo grazie al sapiente dosaggio degli ingredienti. Attenetevi quindi alle dosi indicate.

FARFALLE DEL PODERE

Ingredienti:
4 carciofi
300 gr. di fave fresche sgusciate
200 gr. di pomodori da sugo
40 gr. di prosciutto crudo in una sola fetta
80 gr. di salsiccia
1 cipolla media
50 gr. di olio di oliva
1 ciuffo di prezzemolo
sale q.b.

Procedimento: Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli grossolanamente e teneteli da parte in uno scolapasta. Pulite i carciofi, Tagliate a dadini il prosciutto e spellate la salsiccia spezzettandola. Inserite ora nel boccale il prezzemolo, la cipolla e tritate grossolanamente per 5 sec. a vel. 4. Riunite il trito sul fondo del boccale, unite il prosciutto, la salsiccia, l'olio e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1. Posizionate la farfalla, unite i carciofi ben sgocciolati e fateli insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1; aggiungete le fave e continuate a cuocere: 5 min. a 100°, vel. 1. Unite ora i pomodori, il sale e continuate la cottura per altri 15 min. a 100°, sempre a vel. 1. Condite le farfalle o altro tipo di pasta corta con questo sugo che potrebbe diventare all'occorrenza un magnifico contorno a un bel piatto di formaggi italiani.

TORTIGLIONI CON POMODORI E CICORIA

Ingredienti:
400 gr. di polpa pronta di pomodoro
200 gr. di cicoria tenera pulita e tagliuzzata
70 gr. di olio extra vergine di oliva
3 spicchi d'aglio
1 peperoncino piccante
20 olive nere di Gaeta
sale q.b.

Procedimento: Mettete nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate rosolare bene per 5 min. a 100° vel. 1. Eliminate l'aglio, unite la polpa di pomodoro, il sale e lasciate cuocere per 20 min. a 100°, vel. 1. Unite la cicoria e cuocete ancora per 20 min. a 100°, vel. 1. Negli ultimi cinque minuti di cottura, inserite dal foro del coperchio le olive (col nocciolo). Condite i tortiglioni e servite.
CONSIGLIO: Volendo potete sostituire la cicoria con della catalogna dolce.

ELICHE DELL'ORTOLANO

Ingredienti:
300 gr. di fave fresche
200 gr. di pisellini sgranati
2 cipolle novelle
succo di un limone
scorza gialla di mezzo limone
70 gr. di olio extra vergine di oliva
2 cucchiai di semi di sesamo
sale e pepe q.b.

Procedimento: Inserite nel boccale le cipolle e la scorza di limone: 20 sec. vel. 4: unite l'olio e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4. Aggiungete le fave, i piselli, i semi di sesamo, il sale e fate insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1; infine unite mezzo mis. di acqua di cottura della pasta, il succo di limone, e lasciate cuocere per 8 min. a 100°, vel. 1. Versate il sugo preparato sulle eliche cotte al dente e ben scolate, mescolate bene e portatele in tavola con una macinata di pepe nero.
CONSIGLIO: Se non è stagione, potete realizzare questo sugo con fave e pisellini surgelati. I piselli più teneri, dolci, succosi sono i cosiddetti precoci, raccolti soltanto in primavera.

RIGATONI GAGLIARDI

Ingredienti:
150 gr. di prosciutto crudo affettato
500 gr.di pomodori maturi
90 gr. di olio extra vergine di oliva
1 spicchio d'aglio
2 peperoncini piccanti
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
10 foglie di basilico
50 gr. di parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli in piccoli pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Nel boccale inserite l'aglio, l'oli, il peperoncino, il prezzemolo, il prosciutto e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4; unite i pomodori e lasciateli cuocere per 15 min. a 100°, vel. 1. Aggiustate di sale, unite il basilico, e condite i rigatoni. Mescolate bene, unite il parmigiano, il pepe nero macinato al momento, guarnite con qualche foglia fresca di basilico e servite subito.

TAGLIOLINI ALLE ROSE ROSA

Ingredienti:
50 gr. di petali di rose non trattate
150 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta
70 gr. di burro
200 gr. di panna da cucina
sale q.b.

Procedimento: Per prima cosa tritate grossolanamente il prosciutto per 5 sec. a vel. 4 e tenetelo da parte. Inserite ora il burro nel boccale e fatelo sciogliere: 30 sec. a 90°, vel. 1; unite il prosciutto tenuto da parte e fatelo insaporire per 3 min. a 90°, vel. 1. Unite la panna e fatela amalgamare bene per 2 min. a 100°, vel. 1; aggiustate di sale, aggiungete i petali di rosa tagliati alla julienne e mescolate per 30 sec. a vel. 1. Dopo aver cotto i tagliolini, conditeli con questo prezioso sugo e decorateli con i petali di rosa più belli.
CONSIGLIO: Sconsigliamo di prepararlo in anticipo e di tentare di conservarlo.

VERMICELLI ALLA SIRACUSANA

Ingredienti:
300 gr. di pomodori maturi
90 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
2 acciughe salate
1 melanzana
1 peperone gialla abbrustolito e spellato
8 olive nere e sgocciolate
1 cucchiaio di capperi
qualche foglia di basilico
sale q.b.

Procedimento: Lavate la melanzana, tagliatela a dadoni, salatela e lasciatela riposare in uno scolapasta per almeno un'ora. Lavate il peperone, togliete i semi, tagliatelo a listarelle e tenetelo da parte. Diliscate e lavate le acciughe, dissalate i capperi e tenete il tutto da parte. Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli a pezzetti e teneteli da parte in uno scolapasta. Introducete ora nel boccale l'olio, l'aglio, le acciughe e fate soffriggere per 2 min. a 100°, vel. 1. Posizionate la farfalla, unite i dadi di melanzana ben risciacquati e fateli insaporire: 7 min. a 100°, vel. 1; metteteli da parte in una ciotola. Senza lavare il boccale e lasciando la farfalla, inserite il pomodoro: 10 min, 100°, vel. 1; unite i peperoni, la melanzana tenuta da parte, le olive, il sale e ponete in cottura per 10 min., 100°, vel. 1. A due minuti dal termine della cottura, unite il basilico, i capperi, ed aggiustate di sale. Condite i vermicelli cotti al dente con questo delizioso sugo che sprigiona i tipici sapori della classica tradizione siciliana.
SEGRETO: I capperi sia sotto sale che in salamoia vanno ben lavati prima dell'utilizzo e vanno sempre aggiunti a fine cottura.

SPAGHETTONI ALLA CORTE D'ASSISE

Ingredienti:
500 gr. di pomodori ben maturi
1 cipolla
80 gr. di burro
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
4/5 peperoncini piccanti
1 spicchio d'aglio
5/6 foglie di basilico spezzettate
60 gr. di parmigiano grattugiato
sale q.b.

Procedimento: Lavate, private dei semi e dei torsoli i pomodori, inseriteli nel boccale con la cipolla, il sale e metteteli in cottura per 10 min. a 100°, vel. 1; lasciate intiepidire e poi omogeneizzate molto lentamente, portando le lame da vel. 1 a Turbo per un minuto. Rimettete in cottura per 10 min. a temp. Varoma, vel. 1, senza misurino; al termine mettete la passata da parte. Risciacquate il boccale, inserite ora il burro, prezzemolo, i peperoncini, l'aglio e fate rosolare per 4 min. a 90°, vel. 4; controllate che il tutto sia finemente tritato e aggiungete la passata tenuta da parte: 10 min. a 100°, vel. 1. Quando il sugo sarà quasi freddo, unite il parmigiano, il basilico e mescolate bene per 30 sec. a vel. 3. Condite gli spaghettoni cotti al dente e ben scolati con questo sugo, ottimo per chi ama i sapori molto, ma molto piccanti …

BAVETTE AL LIMONE

Ingredienti:
50 gr. di prosciutto crudo a listarelle
2 scalogni
50 gr. di burro
200 gr. di panna
mezzo mis. di succo di limone
2 cucchiai di passata di pomodoro
30 gr. di parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Mettete nel boccale lo scalogno e tritatelo per 5 sec. a vel. 4; unite il burro e fatelo ben rosolare: 3 min. a 90°, vel. 1. Unite il prosciutto, la passata di pomodoro il sale ed il pepe: 4 min. a 100°, vel. 1. Quando le bavette saranno cotte e ben scolate, spruzzatele con il succo di limone e aggiungete la panna: mescolate bene prima di aggiungere il sugo preparato ed il parmigiano.
CONSIGLIO: con questo sugo veloce, inusuale e stuzzicante sono indicate tutte le paste lunghe ma sottili

SPAGHETTI INFERNALI

Ingredienti:
300 gr. di funghi porcini freschi
100 gr. di lardo a dadini
500 gr. di pomodori maturi
50 gr. di burro
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino piccante
50 gr. di parmigiano e pecorino grattugiato
sale q.b.

Procedimento: Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli in grossi pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Ora inserite nel boccale il burro, l'aglio, il lardo e fate un soffritto: 3 min. a 90°, vel. 1. Posizionate la farfalla, unite i pomodori, i funghi, il peperoncino, il sale e lasciate cuocere per 18 min. a 100°, vel. 1. Non rimane altro che condire con questo sugo e i formaggi gli spaghetti cotti al dente.
<u>SEGRETO</u>: Oggi il lardo non viene più molto usato in cucina, ma se trovate il lardo COLONNATA, vale veramente la pena di fare un peccato di gola

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Ingredienti:
500 gr. di cime di rapa al netto
4 acciughe salate
900 gr. di olio extra vergine di oliva
1 peperoncino
2 spicchi d'aglio
1/2 misurino di vino bianco
sale e pepe q.b.

Procedimento: Eliminate dalle cime di rapa i gambi, le foglie più dure e lavatele bene. Lavate e diliscate le acciughe. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino, le acciughe e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel 4. Posizionate la farfalla, aggiungete le cime di rapa non molto sgocciolate, il sale e fatele insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1; unite il vino e lasciatelo evaporare per 5 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete ora 1 misurino di acqua e lasciate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 1. Condite con questo sugo le orecchiette e completate con una spolverata di pepe nero macinato al momento.

TRENETTE AI FIORI DI ZUCCA E ZAFFERANO

Ingredienti:
12 fiori di zucca
1 cipolla media
50 gr. di olio extra vergine di oliva
1 cucchiao di prezzemolo tritato
1 bustina di zafferano
1 cucchiaio di dado vegetale Bimby
1 tuorlo
40 gr. di parmigiano e pecorino grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate e tagliate a striscette i fiori di zucca. Mettete nel boccale la cipolla e tritatela per 10 sec. a vel. 3; aggiungete l'olio, il prezzemolo e fate rosolare per 3 min. a 100° vel. 4. Posizionate la farfalla, unite i fiori di zucca e tagliateli a listarelle, lo zafferano, mezzo misurino di acqua e ponete in cottura per 10 min. a 100°, vel. 1; unite ancora mezzo misurino di acqua, il dado e continuate la cottura ancora per 6 min. a 100°, vel. 1. Terminata la cottura aggiustate di sale e aggiungete il formaggio prescelto e il tuorlo dal foro del coperchio sulle lame in movimento a vel. 1 per 30 sec.

SUA MAESTA' LA PASTA

LINGUINE AI TOTANETTI ROSSI

Ingredienti:
300 gr. di totanetti o calamaretti
300 gr. di passata di pomodoro
80 gr. di olio extra vergine di oliva
2 spicchi d'aglio
1 mis. di vino bianco
5 o 6 foglie di basilico
sale e pepe q.b.

Procedimento: Tagliate a pezzetti i tentacoli dei totani e le sacche ad anello. Tritate i tentacoli inserendoli nel boccale dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel. 6 e continuate per 5 sec. a vel. 8; aggiungete le sacche e ponete in cottura per 10 min. a 100°, vel. 1. Al termine estraete i molluschi e teneteli da parte. Inserite ora nel boccale l'olio, l'aglio e fatelo rosolare per 3 min., a 100°, vel. 4; unite i totani tenuti da parte e fateli insaporire per 3 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete il vino e fatelo evaporare per 5 min. a 100°, vel. 1; completate aggiungendo la passata di pomodoro, il sale ed il pepe: 20 min. a 100°, vel. 1. Negli ultimi 2 minuti di cottura unite il basilico spezzettato. Condite le linguine cotte al dente e ben scolate.

TAGLIOLINI ARLECCHINO

Ingredienti:
1 peperone rosso abbrustolito e spellato
100 gr. di piselli teneri freschi o surgelati
100 gr. di prosciutto cotto
mezza cipollina fresca
40 gr. di olio di oliva
20 gr. di burro
100 gr. di panna
parmigiano grattugiato a piacere
sale q.b.

Procedimento: Tagliate il prosciutto ed il peperone a striscioline e teneteli da parte. Inserite nel boccale l'olio, il burro, la cipolla e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4. Aggiungete i piselli, 1 mis. di acqua, il sale e ponete in cottura per 15 min. a 100°, vel. 1; al termine unite il peperone, il prosciutto, la panna ed amalgamate a vel. 1 per 15 sec. Condite i tagliolini o altri tipi di pasta a piacere e serviteli con il parmigiano a parte. Questo sugo dal sapore delicato dà ai tagliolini profumi e colori tali da renderli sofisticati e irresistibili.
<u>CONSIGLIO</u>: E' sempre bene assaggiare un pezzetto di peperone prima di cucinarlo; il grande numero di varietà ed il conseguente diverso contenuto di sostanze piccanti possono riservare delle spiacevoli sorprese.

RIGATONI DEL PIRATA

Ingredienti:
500 gr. di pomodori maturi
50 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
80 gr. di tonno sott'olio
100 gr. di olive nere di Gaeta
50 gr. di capperi sotto sale
80 gr. di acciughe sotto sale
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di origano
4/5 foglie di basilico
sale q.b.

Procedimento: Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli a pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Lavate e diliscate le acciughe; lavate i capperi, snocciolate le olive e togliete il tonno dal suo olio. Mettete ora nel boccale a soffriggere l'olio e l'aglio: 3 min. a 100°, vel. 1; aggiungete i pomodori, il tonno, le olive, i capperi, le acciughe, l'origano ed il prezzemolo. Ponete in cottura per 10 min. a 100°, vel. 1. Al termine, aggiustate di sale, unite il basilico spezzettato e mescolate per qualche secondo a vel. 1. I rigatoni vanno serviti al dente.
CONSIGLIO: Per snocciolare più velocemente le olive, utilizzate l'apposito attrezzo; se proprio non avete tempo, servitevi di olive snocciolate, ma lasciatele scolare bene prima di utilizzarle.

RUOTE FILANTI AI WURSTEL

Ingredienti:
150 gr. di wurstel
100 gr. di fontina
200 gr. di latte
20 gr. di farina
30 gr. di burro
20/25 olive nere di Gaeta
noce moscata a piacere
sale e pepe q.b.

Procedimento: Tagliate la fontina a pezzi, i wurstel a rondelle e snocciolate le olive. Triturate la fontina: 30 sec. vel. 3 e tenetela da parte. Senza lavare il boccale, inserite il latte, il burro, la farina, il sale e preparate una besciamella: 6 min. a 80°, vel. 3; unite la fontina, i wurstel, le olive e amalgamate il tutto per 2 min. a 60°, vel. 1. Condite con questo sugo le ruote che avrete ben scolato e servitele calde dopo averle spolverizzate con il pepe e la noce moscata

FARFALLE SFIZIOSE

Ingredienti:
100 gr. di speck tagliato a listarelle
200 gr. di mascarpone
100 gr. di pistacchi sgusciati
70 gr. di burro
sale q.b.

Procedimento: Tritate i pistacchi con il Bimby per 10 sec. a vel. 4 e teneteli da parte, Mettete ora nel boccale il burro, lo speck, e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete il mascarpone e i pistacchi tenuti da parte: 45 sec. a vel. 2. Aggiustate di sale e condite con questo sugo eccezionale le farfalle, servendo il parmigiano a parte solo per chi lo desidera.

GNOCCHETTI SARDI AI CAPRINI E SALSICCIA

Ingredienti:
200 gr. di salsiccia
150 gr. di caprini
90 gr. di olio
1 cipolla media
sale e pepe q.b.

Procedimento: Spellate la salsiccia e spezzettatela. Inserite nel boccale l'olio, la cipolla, e fatela rosolare per 2 min. a 100°, vel. 4; unite la salsiccia e mettete in cottura per 5 min. a 100°, vel. 1 e per 4 min. a temp. Varoma sempre a vel. 1. Al termine unite i caprini, poco sale, il pepe ed amalgamate il tutto per 1 min. a vel. 2. Condite con questo sugo particolare i gnocchetti o altri tipi di pasta corta. SEGRETO: I caprini migliori, fatti esclusivamente di latte di capra sono quelli della Sardegna, quelli della Valle d'Aosta, di Cuneo, della Valsassina il Lombardia, della Valle d'Arroscia in Liguria.

SUGO DEL SULTANO

Ingredienti:
400 gr. di pomodori pelati sgocciolati
50 gr. di uvetta sultanina
30 gr. di pinoli
6 acciughe salate
50 gr. di olio di oliva

Procedimento: Lavate, diliscate e inserite le acciughe nel boccale con l'olio, l'uvetta ed i pinoli: portate a cottura per 3 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete i pelati e lasciate cuocere per 15 min. a 100°, vel. 1. Chi preferisce il sugo più denso, può utilizzare la temp. Varoma negli ultimi 5 min. di cottura. L'insolito abbinamento delle acciughe con pinoli ed uvetta dona al sugo un sapore assolutamente particolare che si presta ad insaporire degnamente tagliatelle, tagliolini o fettuccine.

FUSILLE E POLPETTINE

Ingredienti:
150 gr. di lonza di maiale macinata
150 gr. di polpa di vitello macinata
2 uova
50 gr. di pancarrè
1 bel ciuffo di prezzemolo
1 ciuffetto di basilico
20 gr. di parmigiano
30 gr. di provola affumicata
400 gr. di passata di pomodoro
100 gr. di olio di oliva
1 cipolla piccola
farina bianca
sale e pepe q.b.

Procedimento: Inserite nel boccale il pancarrè, il prezzemolo, i formaggi e tritate il tutto per 10 sec. a vel. 6; unite le carni, le uova, poco sale, il pepe ed amalgamate bene per qualche secondo sempre a vel. 6. Con l'impasto ottenuto fate delle polpette piccolissime, infarinatele e disponetele nel cestello. Senza lavare il boccale, introducete l'olio, la cipolla e fatela rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4; unite la passata di pomodoro, 1 mis. di acqua, il basilico, il sale, posizionate il cestello con le polpettine e fate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 2 e per altri 20 min. a temp. Varoma vel. 1. Scolate i fusilli, versateli in una zuppiera e conditeli con le polpettine ed il loro sugo. Spolverizzateli con il pepe macinato al momento e guarniteli con qualche foglia di basilico fresco.

SUGO ALLE SETTE ERBE

Ingredienti:
400 gr. di pomodori maturi
50 gr. di olio extra vergine di oliva
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
1 rametto di maggiorana
1 rametto di timo
1 manciata di foglie di prezzemolo
1 ciuffetto di prezzemolo
1 ciuffetto di basilico
3 foglie di salvia
1 pizzico di origano
sale e pepe q.b.

Procedimento: Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli a pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Tritate il prezzemolo, il basilico, la salvia, la maggiorana e il rosmarino inserendoli nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento: 10 sec., vel. 5 e teneteli da parte. Senza lavare il boccale, inserite ora l'olio e l'aglio e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1; aggiungete i pomodori, il sale e lasciate cuocere per 15 min. a 100°, veò. 1. Al termine unite le erbe precedentemente tritate, il timo, l'origano, il pepe e mescolate bene per 10 sec. vel. 2.

SUGO AZZURRO

Ingredienti:
400 gr. di alici fresche
4 pomodori maturi
40 gr. di olio extra vergine di oliva
1 cipolla rossa (ca. 40 gr.)
1 peperoncino
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale q.b.

Procedimento: Private della pelle e dei semi i pomodori, tagliateli a pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta, Diliscate le alici, lavatele e asciugateli a pezzettini di 1 cm. circa. Inserite nel boccale la cipolla a pezzi con il peperoncino e tritatela per 5 sec. a vel. 4; unite l'olio e fate rosolare per 3 min. a 100° vel. 1. Posizionate la farfalla, inserite i pomodori, le alici, il prezzemolo, il sale e ponete il tutto in cottura per 10 min. a 100°, vel. 1; e poi per altri 5 min. a temp. Varoma, tenendo il mis. inclinato. Aggiustate di sale e condite dei bucatini o altra pasta lunga.
<u>CONSIGLIO</u>: quando dovete spellare i pomodori, ricordatevi di utilizzare il Varoma. Dopo averli scottati per 2 min. immergeteli subito in acqua fredda: la pelle si toglierà molto facilmente e questo procedimento non intaccherà la freschezza della polpa.

SAPORE DI MARE

NUVOLE AI CALAMARI E BOTTARGA

Ingredienti:
100 gr. di calamari
50 gr. di bottarga fresca
1 scalogno
50 gr. di olio extra vergine di oliva
1 cucchiaio di prezzemolo
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate i calamari e tagliateli a listarelle. Inserite nel boccale lo scalogno, il prezzemolo, l'olio e fate rosolare bene per 4 min. a 100°, vel. 4; unite i calamari, salate e lasciate cuocere per 20 min. a 100°, vel. 1. Condite le nuvole con il sugo, cospargetele con pepe nero macinato al momento, bottarga macinata e guarnitele con lamelle di bottarga. SEGRETO: La bottarga migliore è quella di cefalo o quella di spigola, molto rara, ma delicata quasi quanto quella di cefalo.

BAVETTE MARI E MONTI

Ingredienti:
300 gr. di moscardini o seppioline
300 gr. di gamberetti
600 gr. di cozze
300 gr. di funghi freschi
40 gr. di burro
50 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
2 pomodori ben maturi
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
mezzo mis. di Brandy
sale e pepe q.b.

Procedimento: Preparate il pesce: lavate i moscardini e sgusciate i gamberetti. Lavate e spazzolate bene le cozze per togliere ogni residuo di sabbia; posizionate la farfalla e mettete nel boccale per farle aprire: 5 min. a 100°, vel. 1 e togliete i molluschi dalle valve. Lavate, spellate, togliete i semi ai pomodori, tagliateli in piccoli pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Inserite nel boccale l'olio, il burro, l'aglio e fate soffriggere per 3 min. a 100°, vel. 1. Riposizionate la farfalla, unite i funghi, i moscardini, il Brandy e lasciate insaporire per 10 min. a 100°, vel. 1; unite i pomodori, il sale e cuocete ancora per 15 min. a 100°, sempre a vel. 1, tenendo il mis. inclinato. Infine aggiungete i gamberetti, le cozze, il prezzemolo e terminate la cottura: 3 min. a 100°, vel. 1. Condite la bavette ben scolate, spolverizzatele con pepe nero macinato al momento e servite.

LINGUINE AL RAGU' DI TRIGLIE

Ingredienti:
250 gr. di fileti di triglie di scoglio
40 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
1 pizzico di peperoncino in polvere
1 cucchiaio di finocchietto tritato
3 cucchiai di concentrato di pomodoro
3 fette di pancarrè
sale q.b.

Procedimento: Eliminate la crosta del pancarrè e tritatelo: 20 sec., vel. 6; fatelo poi tostare per 5 min. a 100°, vel. 1 e tenetelo da parte. Inserite nel boccale i filetti di triglia, tritateli grossolanamente per 20 sec. a vel. 6 e teneteli da parte. Mettete ora nel boccale l'aglio, l'olio, e fatelo dorare per 4 min. a 100°, vel. 1; togliete lo spicchio di aglio, aggiungete le triglie con il peperoncino e fatele insaporire per 4 min. a 100°, vel. 1. Unite ora il concentrato di pomodoro, il finocchietto, mezzo mis. di acqua, il sale e lasciate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 1 Il sugo è ora pronto per condire le linguine cotte al dente, che servirete cosparse con il pancarrè tostato. Assaporatele: sono veramente squisite

RIGATONI DEI "4 LADRONI"

Ingredienti:
200 gr. di pesce misto da frittura
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
2 chiodi di garofano
200 gr. di pomodori a cubetti
50 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Coprite le lame del boccale con acqua e portatela all'ebollizione: 6 min. a 100°, vel. 1. Nel frattempo predisponete nel Varoma il pesce pulito, i chiodi di garofano e le verdure a pezzi. Quando l'acqua bolle, posizionate il Varoma sul boccale e lasciate cuocere per 10 min. a temp. Varoma, vel. 1. Al termine, togliete l'acqua dal boccale e spinate il pesce togliendo solo le teste e la spina dorsale. Inserite ora nel boccale l'olio, l'aglio e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1: unite il pomodoro, il pesce, le verdure e tritatele per 30 sec. a vel. 7. Salate e lasciate cuocere per 15 min. a 100°, vel. 1: se il sugo non si presentasse ben denso continuate la cottura a temp. Varoma per qualche min. Aggiustate di sale e condite i rigatoni ben scolati. Prima di servirli, spolverizzateli con una generosa macinata di pepe bianco e il prezzemolo tritato.
CONSIGLIO: Questa ricetta è tratta da uno studio della Accademia della Cucina Italiana

LINGUINE CON SCORFANO E CILIEGINE

Ingredienti:
600 gr. di scorfano fresco
15 pomodori ciliegina
1 mis. e mezzo di vino bianco secco
2 filetti di acciughe salate
4 spicchi d'aglio
70 gr. di olio extra vergine di oliva
2 cucchiai di prezzemolo tritato
pepe nero a piacere
sale q.b.

Procedimento: Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e privateli dei semi. Disponete nel cestello il pesce lavato e tagliato a tranci (testa inclusa). Lavate, diliscate le acciughe e mettetele nel boccale con l'olio, l'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e fate soffriggere per 5 min. a 100°, vel. 1. Eliminate gli spicchi d'aglio, unite i pomodorini, poco sale e posizionate il cestello con il pesce ed un rametto di prezzemolo: ponete in cottura per 20 min. a 100°, vel. 1 e dopo 5 min. unite il vino dal foro del coperchio. A cottura ultimata estraete il cestello, spinate il pesce e dividetelo a pezzetti. Posizionate la farfalla, unite il pesce al sugo, controllate il sale e rimettete in cottura per 2 min. a 100°, vel. 1. Condite delle linguine e portatele in tavola dopo averle cosparse con il prezzemolo tritato rimasto e con una bella spolverata di pepe macinato al momento.
CONSIGLIO: Se non trovate lo scorfano fresco, potete utilizzare 400 gr. di scorfano surgelato. Se non avete le acciughe salate, potete sostituirle con sei filetti di acciughe sott'olio o con due cucchiai di pasta d'acciuga. Per questo sugo sono indicati anche spaghettini o gnocchetti sardi.

ZITI SALMONE E SPINACI

Ingredienti:
300 gr. di salmone fresco a tranci
300 gr. di spinaci freschi
100 gr. di burro
200 gr. di panna da cucina
1 cucchiaio di gherigli di noce
1 pizzico di noce moscata
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate il salmone, tagliate ogni trancio in tre o quattro pezzi, lasciatelo scolare, asciugatelo con carta da cucina e tenetelo da parte. Lavate gli spinaci e disponete le foglie nel cestello; inserite 500 gr. di acqua nel boccale, posizionate il cestello e fate cuocere gli spinaci per 8 min. a 100°, vel. 1. Togliete il cestello ed eliminate l'acqua di cottura. Strizzate bene gli spinaci, inseriteli nel boccale con le noci e triturateli grossolanamente per 10 sec. a vel. 8; unite 50 gr. di burro, il sale e fateli insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete la panna, la noce moscata, e amalgamate per qualche secondo a ve. 2, aiutandovi con la spatola; versate il tutto in un piatto da portata caldo. Senza lavare il boccale inserite il burro rimasto, poco sale, il pepe, il salmone, fatelo rosolare, sbriciolandolo, per 5 min. a 100°, vel. 2 e aggiungetelo agli spinaci. Mescolate bene il sugo prima di versarvi gli ziti ben scolati e mescolate ancora. Serviteli guarniti con gherigli di noce interi ed una spolverata di pepe nero.
CONSIGLIO: L'accostamento tra salmone e spinaci è davvero inedito e invitante. Se non avete il salmone fresco potete utilizzarlo surgelato. Non è così per gli spinaci: quelli surgelati non hanno lo stesso sapore.

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti:
300 gr. di seppie con la vescichetta del nero
80 gr. di olio extra vergine di oliva
1 spicchio d'aglio
mezzo mis. di vino bianco
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
4 fettine di limone
sale e pepe q.b.

Procedimento: Togliete le vescichette con l'inchiostro dalle seppie e mettetele da parte; dividete i tentacoli dalle sacche: tagliuzzate i tentacoli e tagliate ad anelli sottili le sacche. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1; unite le seppie e fatele insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1. Irrorate con il vino e mettete in cottura per 15 min. a 100°, vel. 1. Dopo 5 minuti, unite dal foro del coperchio il sale, il pepe ed il prezzemolo; terminato il tempo di cottura, se il sugo non fosse ben ristretto continuate per qualche min. a temp. Varoma, tenendo il mis. inclinato. Versate ora dal foro del coperchio "l'inchiostro" delle seppie e lasciate insaporire il sugo per 3 min. a 100°, vel. 1 Scolate le linguine, conditele con il sugo e guarnitele con foglioline di prezzemolo e con le fettine di limone. CONSIGLIO: La funzione dell'inchiostro prodotto dalle ghiandole delle seppie e di altri molluschi è esclusivamente protettiva, in quanto confonde la visuale di eventuali aggressori e ne annulla temporaneamente l'olfatto.

FARFALLE ALLE SEPPIE E ACCIUGHE

Ingredienti:
300 gr. di seppie fresche
400 gr. di passata di pomodoro
40 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
2 filetti di acciughe sott'olio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate le seppie e tagliatele a striscioline. Mettete nel boccale a rosolare l'olio e l'aglio per 3 min. a 100°, vel. 1; unite le seppie, il sale, il pepe e fatele insaporire per 3 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete le acciughe, la passata di pomodoro e lasciate cuocere per 18 min. a 100°, vel. 1. Aggiustate di sale e pepe, unite il prezzemolo e condite le farfalle o la pasta che preferite.
SEGRETO: Passare un batuffolo di cotone imbevuto del succo fresco di prezzemolo è un ottimo rimedio per attenuare le lentiggini.

PASTA CON LE SARDE

Ingredienti:
50 gr. di sarde freschissime
1 cucchiaio di pinoli
40 gr. di olio extra vergine di oliva
2 spicchi d'aglio
mezzo peperoncino piccante
mezzo mis. di vino bianco
sale q.b.

Procedimento: Sviscerate, lavate e diliscate le sarde. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1. Posizionate la farfalla, unite delicatamente le sarde, il vino, i pinoli e lasciate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 1. Aggiustate di sale e condite subito la pasta prescelta.
CONSIGLIO: Economico, semplice e gustosissimo, questo sugo è indicato per condire paste corte.

TAGLIATELLE NERE AI GAMBERI E VONGOLE

Ingredienti:
350 gr. di gamberi freschi già sgusciati
150 gr. di vongole veraci già private delle valve
200 gr. di panna da cucina
50 gr. di burro
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di prezzemolo spezzettato
1 peperoncino
sale q.b.

Procedimento: Inserite nel boccale il burro, l'aglio, il peperoncino e fate il soffritto: 3 min. a 100°, vel. 4; unite il prezzemolo, le vongole, i gamberi, il sale e lasciateli cuocere per 5 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete la panna, e amalgamate bene: 15 sec. vel. 1. Aggiustate di sale e condite le tagliatelle colorate al nero di seppia ben scolate e cotte al dente. Questo sugo è un po' laborioso, ma ottimo e di sicuro effetto.
SEGRETO: I sughi con crostacei o molluschi si abbinano sempre con paste lunghe e non forate, più o meno sottili a seconda della delicatezza o della "robustezza" del sugo.

SPAGHETTI AL CARTOCCIO

Ingredienti:
1 palombo da 500 gr.
50 gr. di olio extra vergine di oliva
mezza costa di sedano
1 piccola cipolla
1 carota piccola
6 pomodori perini maturi
4/5 foglie di basilico
1 mis. di vino bianco
origano
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate, spellate e togliete i semi ai pomodori; tagliateli a pezzetti e teneteli da parte in uno scolapasta. Lavate e pulite il pesce, dividetelo in piccoli pezzi e tenetelo da parte. Inserite nel boccale l'olio, il sedano, la carota, la cipolla e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 4. Posizionate la farfalla, unite i pomodori, l'origano ed il sale: cuocete per 30 min. a 100°, vel. 1, tenendo il misurino inclinato. A metà cottura unite il palombo ed il vino bianco e, a un minuto dal termine, il basilico. Scolate e versate in una ciotola gli spaghetti cotti molto al dente, conditeli con il sugo e spolverizzateli con pepe nero macinato al momento. In una pirofila adagiate un grande foglio di alluminio per alimenti: versatevi gli spaghetti e chiudete ermeticamente, a cartoccio. Mettete per 10 min. in forno preriscaldato a 200°. Servite aprendo il cartoccio in tavola davanti ai vostri commensali

FUSILLI AL SUGO DI POLIPI

Ingredienti:
500 gr. di polipi
400 gr. di pelati
40 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino piccante
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale q.b.

Procedimento: Lavate e pulite bene i polipi, asciugateli con un foglio di carta da cucina, poi tagliateli a listarelle. Inserite tutti gli ingredienti nel boccale, tranne il prezzemolo, e lasciate cuocere per 30 min. a 100°, ve. 1, tenendo il mis. inclinato. Aggiustate di sale, unite il prezzemolo, mescolate per 3 sec. a vel. 1 e condite i fusilli o il tipo di pasta preferito; spolverizzarli con il pepe nero sarà una scelta personale.

TAGLIOLINI VERDE ROSA

Ingredienti:
400 gr. di gamberi sgusciati (freschi o surgelati)
400 gr. di zucchine piccole
90 gr. di olio di oliva
1/2 cipolla piccola
5 pomodorini a grappolo
100 gr. di panna da cucina
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate, togliete i semi ai pomodorini. Divideteli in quattro pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Lavate e tagliate a rondelle sottili le zucchine. Mettete nel boccale la cipolla, con l'olio e fatela soffriggere per 3 min. a 100°, vel 4. Posizionate la farfalla, aggiungetele zucchine, il sale e lasciate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 1. Unite infine i gamberi e i pomodorini: 10 min. a 100° vel. 1. Al termine unite la panna, una macinata di pepe e amalgamate bene per pochi secondi a vel. 2. Scolate i tagliolini cotti al dente, metteteli in una zuppiera riscaldata e conditeli subito mescolando delicatamente.

SPAGHETTINI AI GAMBERETTI E POMODORI CRUDI

Ingredienti:
200 gr. di pomodori maturi e ben sodi
300 gr. di gamberetti freschi
70 gr. di olio extra vergine di oliva
3 spicchi d'aglio
sale, pepe, prezzemolo q.b.

Procedimento: Sgusciate i gamberetti e teneteli da parte. Togliete il torsolo e i semi ai pomodori, metteteli nel boccale, trituratelі grossolanamente per 30 sec. a vel. 3 e teneteli da parte. Senza lavare il boccale, inserite ora l'aglio, l'olio e fate soffriggere per 3 min. a 100°, vel. 1. Eliminate l'aglio, posizionate la farfalla, inserite i gamberetti, il sale e fateli insaporire per 3 min. a 100°, vel. 1; aggiungete i pomodori: 3 min. a 100°, vel. 1. Versate gli spaghettini appena scolati in una terrina calda, ricopriteli con il sugo, mescolate delicatamente e cospargeteli con prezzemolo tritato e con una spolverata di pepe macinato al momento. CONSIGLIO: Questo sugo può condire anche linguine o tagliolini. Se non avete i gamberetti freschi, potete usare anche quelli congelati, sono buoni lo stesso.

PRIMI SUL FILO DEI SECONDI

SALSA AL LIMONE

Ingredienti:
90 gr. di olio extra vergine di oliva
succo di 1 limone
30 gr. di foglie di prezzemolo
sale e pepe q.b.

Procedimento: Inserite tutti gli ingredienti nel boccale: 15 sec. vel. 8. Questa salsa veloce, dietetica, sana e leggera, è pronta. Può condire paste rigate sia calde che fredde, da servire sempre con una generosa spolverata di pepe nero macinato al momento.

SALSA A CRUDO

Ingredienti:
500 gr. di pomodori ben maturi
100 gr. di olio extra vergine di oliva
1 ciuffo di basilico
sale e pepe q.b.

Procedimento: Spellate i pomodori, togliete i semi e metteteli nel boccale: 10 sec. a vel. 6. Unite il basilico, l'olio, il sale e scaldate il tutto per 3 min. a 80°, vel. 1. Aggiustate di sale ed unite il pepe. Con questa salsa, un vero e proprio concentrato di vitamine, potete condire vermicelli o altro tipo di pasta lunga, cotta al dente e ben scolata.

LINGUINE DOLCI-SALATE

Ingredienti:
40 gr. di olio di oliva
100 gr. di uvetta
100 gr. di pinoli
sale q.b.

Procedimento: Fate ammollare per qualche minuto l'uvetta in acqua tiepida. Inserite nel boccale i pinoli e tritateli per 15 sec. a vel. 5; aggiungete il sale, l'olio e fate soffriggere per 3 min. a 100°, vel. 1. Al termine unite l'uvetta ben strizzata e amalgamatela al soffritto: 10 sec. a vel. 1 Un sugo ottimo per chi ama questo particolare connubio di sapori.
<u>CONSIGLIO</u>: Chi ama una sapore meno dolce, può tritare con i pinoli un po' di erba cipollina, qualche foglia di basilico e aumentare di 1 min. il tempo del soffritto.

SEDANINI AL GORGONZOLA

Ingredienti:
300 gr. di gorgonzola piccante
3 tuorli
100 gr. di panna da cucina
pepe nero a piacere

Procedimento: Inserite nel boccale il gorgonzola: 5 sec. vel.4; unite tutti gli altri ingredienti: mescolateli prima con la spatola, poi per 10 sec. vel. 4; unite 1/2 misurino dell'acqua di cottura della pasta e amalgamate bene per 30 sec. vel. 2. Condite i sedanini, o altri tipi di pasta corta, e serviteli con pepe nero macinato al momento. Variante: questo sugo è ottimo anche utilizzando gorgonzola dolce. La quantità di acqua di cottura della pasta da aggiungere varia a seconda del tipo di formaggio utilizzato. Ciao, Anna

PESTO ALLE MANDORLE

Ingredienti:
50 g. mandorle spellate
1 spicchio aglio
scorza di 1/4 di limone
40 g. parmigiano
50 g. rucola
3 rametti timo fresco
180 g. olio extra vergine
sale e pepe q.b.

Procedimento: Tritare le mandorle lasciandole cadere insieme all'aglio ed alla buccia di limone nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento: 20 sec. vel. 9 e mettete il tutto da parte. grattugiate il parmigiano 20 sec. vel. 8 e sempre a vel 8 con le lame in movimento aggiungete rucola e le foglie di timo 20 sec. vel 8; unite sale pepe olio a filo dal foro del coperchio ancora a vel 8 continuate quindi per 30 sec. vel 6. Per ultimo unite la farina di mandorle aromatizzata amalgamandola bene per 50 sec. vel 5.

BURRO SAVONESE

Ingredienti:
100 gr. di burro morbido
3 spicchi d'aglio
10 gr. di foglie di prezzemolo
3 grosse foglie di salvia
10 gr. di foglie di basilico
sale q.b.

Procedimento: Sulle lame in movimento a vel. 5 inserite nel boccale dal foro del coperchio prezzemolo, salvia, basilico, aglio e sale: 30 sec. , vel. 5. Unite il burro a pezzi e amalgamate bene per 1 min., vel. 3. Otterrete così un burro composto molto aromatico che potrete anche conservare ed utilizzare al momento opportuno.
CONSIGLIO: Le trenette liguri sono il tipo di pasta più adatto per assaporare questo condimento.

SALSA ALLO YOGURT

Ingredienti:
250 gr. di crema di yogurt magro
50 gr. di burro
1 peperoncino piccante
100 gr. di parmigiano reggiano
una grattugiata di noce moscata
sale q.b.

Procedimento: Grattugiate il parmigiano per 30 sec. a vel. Turbo e mettetelo da parte. Senza sciacquare il boccale inserite lo yogurt, la noce moscata, il peperoncino, il burro, il sale e amalgamate bene per 30 sec., vel. 3. Cuocete al dente la pasta lunga che preferite, conditela con la salsa e servitela cosparsa di parmigiano.

FARFALLE AI CAPPERI

Ingredienti:
120 gr di capperi salati
2 spicchi d'aglio
2 filetti di acciughe sott'olio
succo di 1 limone
40 gr di olio extravergine di oliva

Procedimento: Dissalate e lavate i capperi. tritare l'aglio facendolo cadere dal foro sulle lame in movimento a vel.5 per 5 sec.unite tutti gli altri ingredienti: 15 sec vel 3. scolate le farfatte cotte al dente, raffreddatele e conditele con questa salsa veloce e appetitosa.

SPAGHETTI ALLE UOVA E NOCI

Ingredienti:
100 gr. di gherigli di noce
3 uova sode
200 gr. di panna da cucina
50 gr. di burro morbido
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
40 gr. di parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Inserite nel boccale i gherigli di noce, tritateli per 10 sec. a vel. turbo e teneteli da parte in zuppiera. Tritate ora le uova sode per 10 sec. a vel. 8 e uniteli alle noci. Aggiungete, sempre nella zuppiera, il burro, la panna, il prezzemolo, il sale e amalgamate bene con gli altri ingredienti prima di aggiungere gli spaghetti cotti al dente e ben scolati. Mescolateli con cura, aggiungete il parmigiano e portateli in tavola dopo averli spolverizzati con una buona macinata di pepe nero.

MOZZARELLA CAPRICCIOSA

Ingredienti:
250 gr. di mozzarella di bufala
8 filetti di acciughe salate
12 olive nere di Gaeta
50 gr. di burro
50 gr. di parmigiano grattugiato
pepe q.b.

Procedimento: Snocciolate le olive e tenetele da parte. Triturate grossolanamente la mozzarella per 20 sec. a vel. 4 e tenetela da parte. Inserite ora nel boccale il burro e i filetti di acciuga: 3 min. a 100°, vel. 3. Condite immediatamente la pasta prescelta con il contenuto del boccale, mescolate, unite la mozzarella, il parmigiano, le olive e mescolate ancora. Servite con una spolverata di pepe macinato al momento.

SEDUZIONI A LUME DI CANDELA

SUGO CON ARAGOSTA

Ingredienti:
1 aragosta del mediterraneo da 600 gr. Circa
400 gr, di pomodori maturi
2 cipolle piccole
1 ciuffo di prezzemolo
1 foglia di alloro
5/6 foglie di basilico
1 piccolo peperoncino
40 gr. di olio extra vergine di oliva
50 gr. di burro
sale e pepe q.b.

Procedimento: Immergete subito in una pentola con acqua bollente l'aragosta legata e lasciatela cuocere per 20 min. circa. Nel frattempo lavate, spellate, togliete i semi ai pomodori, tagliateli in piccoli pezzi e teneteli da parte in uno scolapasta. Terminata la cottura, sgusciate l'aragosta, tagliate la polpa a pezzetti regolare e tenetela da parte. Inserite ora nel boccale l'olio, le cipolle, il prezzemolo, l'alloro, il peperoncino e fate rosolare il tutto per 5 min. a 100°, vel. 4; unite i pomodori, il burro il sale e lasciate cuocere per 15 min., a 100°, vel. 2. Aggiungete l'aragosta e fatela insaporire per 5 min. a 90°, vel. 1; durante l'ultimo minuto di cottura, aggiungete il basilico. Condite la pasta prescelta con questo prezioso sugo: servitela con una generosa macinata di pepe nero e guarnita con qualche foglia di basilico e di alloro.

SPAGHETTI GIALLI AL PROFUMO DI SCOGLIO

Ingredienti:
500 gr. di cozze
1 scalogno (30 gr. circa)
90 gr. di olio extra vergine di oliva
1 mis. di vino bianco
mezzo mazzetto di erba cipollina
2 ciuffi di prezzemolo
mezzo mis. di panna
1 bustina di zafferano
sale e pepe bianco q.b.

Procedimento: Lavate e spazzolate bene le cosse per togliere ogni residuo di sabbia; posizionate la farfalla, inserite le cozze nel boccale e fatele aprire: 5 min. a 100°, vel. 1. Togliete i molluschi dalle valve, avendo cura di trattenerne alcune per la decorazione. Sciacquate il boccale e inserite ora lo scalogno, il prezzemolo, l'erba cipollina e tritate a vel. Turbo per 10 sec. Con la spatola riunite il trito sul fondo del boccale, unite l'olio e fate insaporire per 2 min. a 100°, vel. 1 Aggiungete le cozze ed il vino: 6 min. a 100°, vel. 1, tenendo il mis. inclinato; infine aggiungete la panna, lo zafferano, il sale e terminate la cottura: 2 min. a 90°, vel. 1. Condite gli spaghetti ben scolati con questo sugo, spolverizzateli con una generosa macinata di pepe e guarniteli con foglioline di prezzemolo e le cozze che avete tenuto da parte.

SUGO D'AGOSTO

Ingredienti:
6 gamberoni
60 gr. di funghi champignon
60 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta
40 gr. di burro
10 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
200 gr. di panna da cucina
1 mis. di vino bianco
mezzo mis. di Brandy
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate i gamberoni, eliminate le teste e sgusciate le code che terrete da parte. Pulite bene i funghi, lavateli in acqua fredda e spruzzateli di limone, tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Mettete nel boccale il prosciutto e tritatelo grossolanamente: 5 sec. vel. 6 e mettetelo da parte. Senza lavare il boccale, inserite l'olio, il burro, l'aglio e fatelo soffriggere per 3 min. a 100°, vel. 1. Togliete l'aglio, aggiungete i funghi, il prosciutto, il vino, il sale, il prezzemolo e fate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 1. Aggiungete i gamberoni, il Brandy e continuate la cottura senza misurino per 10 min. a 100°, vel. 1. Al termine, controllate il sale e la consistenza del sugo, prolungando di qualche minuto la cottura se si presentasse ancora un poco acquoso. Infine unite la panna, il pepe ed amalgamate bene per 20 sec. a vel. 1
CONSIGLIO: Ottimo per condire sia spaghetti che sedanini o pendette.

SUGO DELL'AMORE

Ingredienti:
1 Kg. di cozze nere
1 spicchio d'aglio
90 gr. di olio extra vergine di oliva
1 mazzetto di rucola
mezzo mis. di sugo dei molluschi
pepe nero a piacere
sale q.b.

Procedimento: Lavate e spazzolate bene le cozze per togliere ogni residuo di sabbia: posizionate la farfalla e mettetele nel boccale per farle aprire: 5 min. a 100°, vel. 1. Togliete i molluschi dalle valve, avendo cura di trattenerne alcuni interi per la decorazione e mettete da parte, dopo averlo filtrato, il loro sugo. Sulle lame in movimento a vel. 6 inserite nel boccale dal foro del coperchio la rucola: 5 sec. a vel. 7. Togliete metà rucola e tenetela da parte. Nel boccale aggiungete l'olio, l'aglio, e fate rosolare per 5 min. a 100°, vel. 1; unite le cozze, la rucola tenuta da parte, poco sale, il sugo dei molluschi e cuocere ancora per 2 min. sempre a 100°, vel. 1. Scolate la pasta preferita (meglio spaghetti sottili), disponetela in un piatto da portata, conditeli con il sugo e spolverizzateli con abbondante pepe macinato al momento. Guarnite il piatto con cozze intere, qualche fogliolina di rucola, accompagnatelo con vino.

LINGUINE ALL'OSTRICA

Ingredienti:
250 gr di funghi porcini
40 gr. di burro
succo di limone
mezzo cucchiaino di scorza di limone grattugiata
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
40 gr. di olio extra vergine di oliva
sale e pepe q.b.

Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido. Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Posizionate la farfalla, inserite nel boccale il burro, i funghi, il sale e lasciate cuocere per 12 min. a 100°, vel. 1. A cottura ultimata, unite il prezzemolo tritato, la scorza di limone, 2 cucchiai di succo di limone e mescolate per 10 sec. a vel. 1. Scolate le linguine cotte al dente, conditele con l'olio crudo, i funghi, abbondante pepe macinato al momento. Servite il tutto. A piacere potete aggiungere ancora un poco di succo di limone.

FARFALLE AI GAMBERI E CURRY

Ingredienti:
300 gr. di gamberi sgusciati
200 g. di burro
1 mis. di vino bianco
mezzo cucchiaio di curry
Per il court-bouillon (brodo di pesce):
1 pomodorino maturo
mezza carota
1 cipollina e pochissimo sedano
2 cucchiai di vino bianco
qualche grano di pepe nero

Procedimento: Preparate il court-boullino, come indicato nella prima ricetta di questo capitolo. Inserite nel boccale il burro ed i gamberetti e fateli rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1; aggiungete 1 mis. di court-bouillon e lasciate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 1. Unite il vino e fate evaporare: 5 min. temp. Varoma, vel. 1, tenendo il mis. inclinato; aggiungete il sale, il curry e lasciate addensare a temp. Varoma, vel. 1, fino ad ottenere una salsa densa e scorrevole.
<u>CONSIGLIO</u>: Se non avete il tempo per preparare il brodo di pesce, potete sostituirlo con la medesima quantità di acqua di cottura della pasta: il sugo però ne soffre un poco.

SUGO AI TRE FORMAGGI E SEDANO

Ingredienti:
150 gr. di sedano bianco (cuore)
150 gr. di ricotta
100 gr. di gorgonzola dolce
30 gr. di burro
30 gr. di latte
parmigiano reggiano a piacere
sale e pepe q.b.

Procedimento: Lavate e tagliate il sedano togliendo i filamenti più duri delle coste. Dal foro del coperchio con lame in movimento inserite nel boccale a vel. 7 il sedano: 10 sec. vel. 8. Aggiungete il sale, il latte e riscaldate per 2 min. a 100°, vel. 4; unite alla crema di sedano il gorgonzola, la ricotta e fate amalgamare bene per 1 min. a 800°, vel. 4. Condite con questo sugo la pasta preferito in una zuppiera calda e servitela spolverizzata di pepe nero macinato al momento e guarnita generosamente con scaglie di parmigiano.
CONSIGLIO: Potete condire ruote, maccheroncini rigati o altra pasta corta.

SUGO GAMBERETTI E FIORI DI ZUCCA

Ingredienti:
300 gr. di gamberetti
20 fiori di zucca
3/4 pomodori ciliegina
70 gr. di olio extra vergine
un cucchiaio di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
sale e pepe q.b.
Per il court-bouillon (brodo di pesce):
un pomodorino maturo
1/2 carota
1 cipollina e pochissimo sedano
2 cucchiai di vino bianco
qualche grano di pepe nero.

Procedimento: Sgusciate i gamberetti, teneteli da parte e mettete nel cestello i gusci e le teste. Preparate quindi il court-bouillon. Mettete nel boccale 300 gr. di acqua, poco sale e tutti gli ingredienti indicati; posizionate il cestello con i gusci e mettete in cottura: 10' a 100° vel.2. Al termine della cottura, versate il brodo ottenuto in una piccola ciotola, filtrandolo attraverso il cestello; strizzate bene il tutto e tenete il court-bouillon da parte. Inserite ora nel boccale l'olio, l'aglio e fate rosolare per 3' a 100° vel. 4. unite i fiorni di zucca tagliati a listarelle, i pomodorini privati dei semi e a pezzetti, il sale e mettete in cottura per 12' a 100° vel.1. Trascorsi 6' aggiungete 1 misurino di brodo di pesce. Al termine unite i gamberetti sgusciati: 3' a 100° vel. 1; e se lo ritenete necessario aggiungete qualche cucchiaio ancora di court-bouillon. Versate il sugo sulla pasta prescelta cotta al dente e ben scolata; mescolate delicatamente, cospargetele con il prezzemolo tritato, spolverizzate con pepe nero macinato al momento e guarnite con qualche gamberetto tenuto da parte. Questo sugo è perfetto per condire delle farfalle.

SUGO ALLA POLPA DI GRANCHIO

<u>Ingredienti:</u>
2 confezioni di polpa di granchio (450 gr. circa)
mezzo scalogno
1 mis. e mezzo di brodo vegetale
15 gr. di farina
1 spruzzata di worchester
mezzo mis. di Brandy
40 gr. di olio di oliva
30 gr. di burro
1 cucchiaio di erba cipollina tritata
1 cucchiaio di dado vegetale Bimby
pepe nero a piacere
sale q.b.

Procedimento: Inserite nel boccale la polpa di granchio ben scolata, tritatela per 5 sec. a vel. 4 e tenetela da parte. Inserite nel boccale l'olio, il burro, lo scalogno, e fate soffriggere per 5 min. a 100°, vel. 4. Unite tutti gli altri ingredienti, il dado vegetale e 1 mis. e mezzo di acqua e lasciate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 1. Al termine unite una macinata di pepe nero, aggiustate di sale e mescolate bene per qualche secondo a vel. 1. Al termine potete arricchire il tutto con 100 gr. di panna ma è buono anche senza.

SUGO AFRODISIACO

Ingredienti:
200 gr.di salmone fresco
50 gr. di burro
1 porro
1 cucchiaio di caviale
1 misurino di vodka
100 gr. di panna da cucina

Procedimento: Lavate il salmone, asciugatelo e tagliatelo a dadoni e tenetelo da parte. Inserire nel boccale la parte bianca del porro e tritatela 30 sec. vel.6; riunite il trito con la spatola sul fondo del boccale, unite il burro e fatelo soffriggere 6 min. 100° vel .1; unite il salmone e fatelo insaporire per 2 min. 100° vel.1. Unite la vodka e continuate la cottura per 10 min. a 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Al termine unite la panna, il caviale e amalgamate il tutto per pochi secondi vel.1.
<u>CONSIGLIO</u>: Con questo sugo condite dei tagliolini. Indispensabile gustarli a lume di candela.